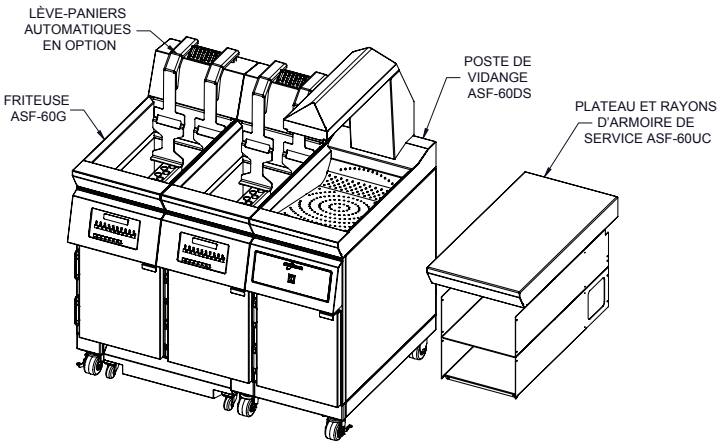
ALTO-SHAAM®

FRITEUSE AU GAZ

Série FryTech

ecosmart®


LÈVE-PANIERS AUTOMATIQUES EN OPTION
FRITEUSE ASF-60G
POSTE DE VIDANGE ASF-60DS
PLATEAU ET RAYONS D'ARMOIRE DE SERVICE ASF-60UC

EXEMPLE DE CONFIGURATION

ASF-60B Batterie de friteuses au gaz

- INSTALLATION
- FONCTIONNEMENT
- ENTRETIEN

FryTech™

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

MN-35444• REV1 • 08/13

Livraison 1
Déballage 1
Précautions et procédures de sécurité 2

Installation
Plans cotés, poids et capacités. 3
Dégagements 4
Mise en place - Précautions 5
Mise en place et mise de niveau 6
Ventilation 7
Spécifications concernant le gaz. 8
Raccordement du gaz 9
Exigences de retenue - Équipement mobile 10
Exigences de raccordement électrique 11

Fonctionnement
Exigences concernant l'huile/la graisse 12
Mise en marche et fonctionnement général 14
Description du tableau. 15
Cycle de cuisson 16
Minuteries de maintien en température. 16
Compteur de produit 17
Description des affichages 17
Programmation d'une touche de produit. 18
Programmation système 21
Programmation de compensation 23
Programmer des produits et des alarmes d'action personnalisés. 24
Durées de cuisson conseillées 25
Réglages d'usine 26

Nettoyage
Nettoyage et entretien quotidiens 27
Filtration de l'huile 28
Instructions de bouillissage. 32

Réparation
Dépannage de la commande 34
Dépannage de l'appareil 34
Garantie limitée sur le bassin à friture. 35
Vues éclatées de l'ASF-60G. 36

Schémas de câblage
Toujours consulter les schémas de câblage inclus avec l'appareil pour avoir la version la plus récente.

Garantie
Dommages et réclamations concernant le transport . . . . . .Couverture arrière
Garantie limité . . . . . .Couverture arrière

LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté minutieusement afin de garantir un produit de la plus haute qualité. Lors de sa réception, veuillez vérifier si d'éventuels dommages ont été causés durant le transport et, le cas échéant, informez-en immédiatement la personne responsable de la livraison. ***Veuillez vous reporter à la section « Dommages et Réclamations liés au transport » de ce manuel.***

Cet appareil est fourni avec des éléments et accessoires séparés et peut avoir été livré en plusieurs colis. Vérifiez que tous les éléments et les accessoires standard ont été livrés avec chaque modèle conformément à votre commande.

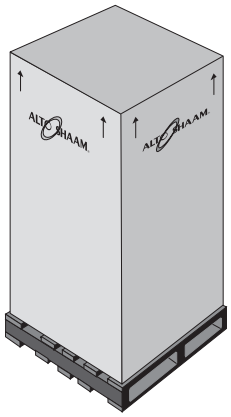
Conservez toutes les informations et les instructions qui accompagnent l'appareil. Complétez et renvoyez la carte de garantie à l'usine dès que possible afin de bénéficier d'un service immédiat en cas de demande de réparation ou de pièces de rechange sous le couvert de la garantie.

Toutes les personnes impliquées dans l'utilisation ou l'installation de cet équipement doivent lire et assimiler les instructions du manuel. Si vous avez des questions relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet appareil, veuillez contacter le service après-vente de Alto-Shaam.

REMARQUE : Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

DÉBALLAGE

1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse en bois.



REMARQUE :
Ne jetez pas le carton ou autre emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des vices cachés et d'avoir vérifié qu'il fonctionne correctement.

2. Lisez bien toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation de cet appareil.

NE JETEZ PAS CE MANUEL.
Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou bien à la personne responsable de la formation des opérateurs. ***Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service après-vente de Alto-Shaam.***

3. Enlevez le film plastique de protection, les emballages et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Rangez les éventuels accessoires dans un endroit facile d'accès pour leur utilisation ultérieure.

DANGER

AVANT DE DÉMARRER L'APPAREIL, S'ASSURER QU'AUCUNE ODEUR DE GAZ N'EST DÉCELABLE.

SI UNE ODEUR DE GAZ EST DÉCELÉE :

- **NE PAS tenter d'allumer un quelconque appareil.**
- **NE PAS toucher de commutateur électrique.**
- **Éteindre toute flamme nue.**
- **Depuis un téléphone EN DEHORS DE L'IMMEUBLE, APPELER IMMÉDIATEMENT la compagnie de gaz.**
- **Si la compagnie de gaz n'est pas joignable, prévenir les pompiers.**

AVERTISSEMENT

En cas de coupure de courant de l'appareil, mettre les « boutons de commande de brûleur » en position OFF [Arrêt]. Retirer les aliments de l'unité. Si la commande de brûleur n'éteint pas la flamme, fermer le robinet de gaz principal situé sur l'arrière de l'unité.

CONSERVER CE MANUEL DANS UN ENDROIT PRATIQUE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

INSTALLATION

PRÉCAUTIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

Il est essentiel de connaître les procédures adéquates garantissant un fonctionnement sûr de l'équipement alimenté par électricité et / ou gaz. Conformément aux règles générales de signalisation des dangers potentiels en matière de sécurité des produits, vous pourrez retrouver les mots et les symboles de signalisation suivants dans ce manuel.

DANGER

Sert à indiquer la présence d'un danger qui causera des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

AVERTISSEMENT

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

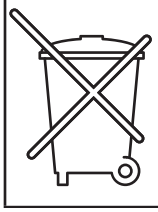
ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

REMARQUE : Sert à fournir au personnel des informations relatives à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien qui sont importantes, mais qui ne concernent pas des dangers potentiels.

1. Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée ni conseillée.
2. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent la fonction, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements.
3. Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis à titre de référence et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.
4. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, et ce, de manière permanente. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

REMARQUE



Pour les équipements vendus sur des territoires où cette restriction s'applique :

NE PAS JETER LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES AVEC LES ORDURES MÉNAGÈRES.

ASF-60B SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LE GAZ

Les batteries de friteuses/poste de vidange Alto-Shaam combinent jusqu'à quatre (4) friteuses, poste de vidange et/ou armoire de service ASF-60 dans un même bâti. La batterie comprend également un système de filtration d'huile. La batterie est fabriquée en acier inoxydable et comporte de robustes roulettes de niveau avant et arrière. Deux paniers à friture et un jeu de brosses de nettoyage sont fournis avec chaque friteuse. Les friteuses ont une plage de température de 93 °C à 196 °C. Le poste de vidange ASF-60DS comporte un élément chauffant infrarouge en hauteur commandé par un (1) interrupteur MARCHE/ARRÊT. La cuve de rétention du poste de vidange comprend un tamis grillagé amovible permettant de recueillir les miettes et petits morceaux de produit dans un bac collecteur de 279 x 356 x 120 mm placé dernière la porte.

ACCESSOIRES STANDARD	
☐ Panier, mi-largeur (2 FOURNIS DE SÉRIE)	BS-35214
Jeu de brosses (UN JEU DE 2 BROSSES FOURNI DE SÉRIE)	
☐ BROSSE À RÉCURER	BH-28693
☐ BROSSE DROITE	BH-28691

OPTIONS	
Filtres	
☐ Papier, recharge 7 filtres	FI-27791
☐ Papier, recharge 100 filtres	FI-27794
☐ Charbon/carbone, recharge 30 filtres	FI-27648
☐ Tamis réutilisable, filtre unique	FI-27014
☐ Couvercle de bassin de friture	5016226
☐ Couvercle de tiroir roulant	5006073
☐ Chariot à huile (AVEC TUYAU DE VIDANGE D'HUILE)	TO-28359
☐ Tuyau de vidange d'huile	HO-28812
☐ Préfiltre à tamis	5010451
☐ Araignée à friture	CE-27400

CAPACITÉ PAR BASSIN DE FRITURE
GRAISSE/HUILE : 28 kg MAXIMUM
CAPACITÉ DE CHARGE : 4 kg MAXIMUM

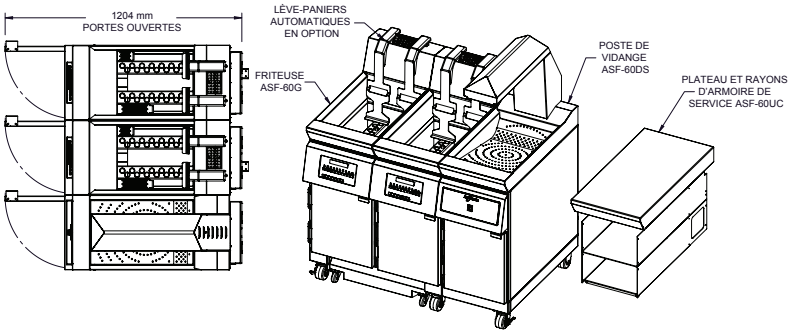
POIDS PAR BASSIN DE FRITURE EST	POIDS NET	POIDS D'EXPÉDITION
SANS LÈVE-PANIER	113 kg	150 kg
AVEC LÈVE-PANIERS	120 kg	157 kg
DIMENSIONS DU CARTON (L x P x H)	CONTACTER L'USINE	

Les combinaisons d'appareils en batterie sont propres à chaque installation. Les batteries sont organisées et étiquetées de gauche à droite.

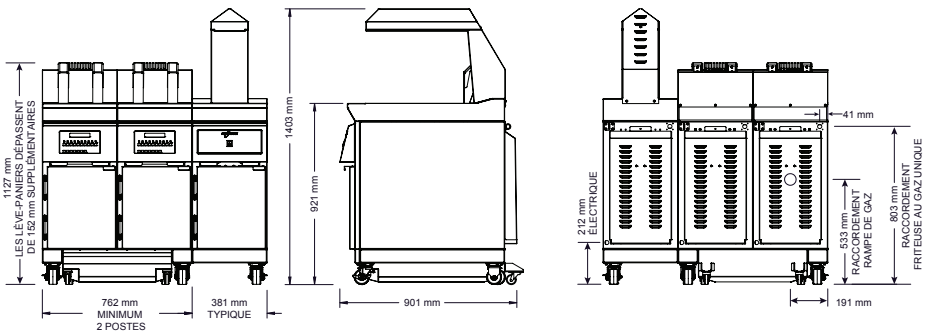
ASF-60B = appareils en batterie. Les caractères suivants correspondent aux appareils individuels.
1G = 1 friteuse au gaz;
2G = 2 friteuses au gaz;
3G = 3 friteuses au gaz;
4G = 4 friteuses au gaz
1DS = 1 poste de vidange;
1UC = 1 armoire de service

Ainsi, ASF-60B, 2G, 1DS, 1G signifie que la batterie comporte 2 friteuses au gaz sur le côté gauche, puis un poste de vidange, suivis d'une autre friteuse au gaz.

L'exemple illustré à droite serait identifié par ASF-60B, 2G, 1DS



POSTES	LARGEUR HORS TOUT
2	762 mm
3	1143 mm
4	1524 mm



INSTALLATION

DANGER

AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.

LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

DANGER

AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.

LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

ATTENTION

LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

MISE EN PLACE

EXIGENCES DE DÉGAGEMENT MINIMUM

	SURFACES COMBUSTIBLES	SURFACES NON COMBUSTIBLES
CÔTÉ DROIT	152 mm	0 mm
CÔTÉ GAUCHE	152 mm	0 mm
ARRIÈRE	152 mm	
AVANT	635 mm	

PLUS : 152 mm minimum entre le pivotement de l'élément en position déployée et le bord inférieur de la hotte aspirante et du filtre.

DÉGAGEMENT DE MISE EN PLACE : 1524 mm

LARGEUR MAXIMALE 4 APPAREILS HORS CAISSE

Ne pas installer à une distance inférirure à celle indiquée ce-dessous d'une parol en matiére combustible: Côtés 6 pouches, Arriére 6 pouches.

AVERTISSEMENT

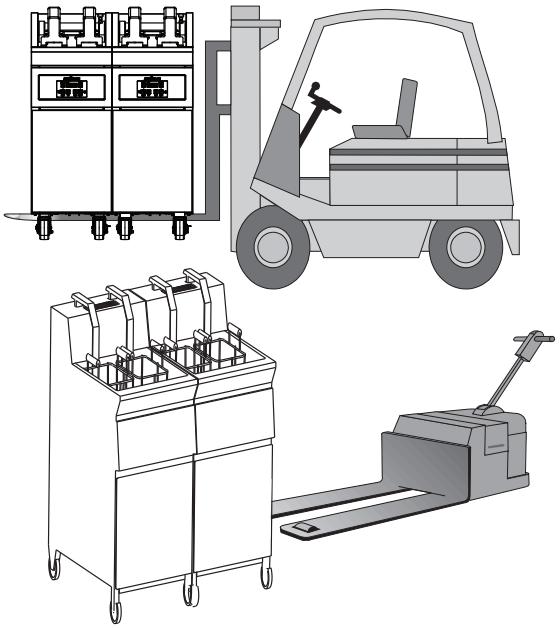
ÉVITER TOUTE OBSTRUCTION DES DÉGAGEMENTS MINIMUM.

NE PAS obstruer l'écoulement d'air de ventilation ou les évents d'air autour de l'appareil. Un dégagement suffisant est nécessaire pour l'entretien et la bonne ventilation des appareils. Veiller à bien respecter les exigences de dégagement minimal figurant dans le présent manuel.

ATTENTION

NE PAS UTILISER DE CHARIOT ÉLEVATEUR À FOURCHE DEPUIS L'AVANT OU L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL. UTILISER UN CHARIOT À FOURCHE PAR LE CÔTÉ SEULEMENT.

REMARQUE : Pour éviter les dommages matériels, enlever le chariot à huile avant de déplacer l'appareil avec un chariot à fourche ou un transpalette.



ATTENTION

FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION OU DE LA MISE À NIVEAU DU FOUR AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

REMARQUE

Cet appareil doit être installé avec les pieds ou les roulettes fournis par le fabricant.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE : NE PAS tenter de déplacer l'appareil ni de transférer des liquides chauds d'un récipient à un autre alors que l'appareil est à sa température d'exploitation ou qu'il est rempli de liquides chauds. Le contact de la peau avec des surfaces ou liquides chauds peut provoquer des lésions graves.

AVERTISSEMENT

NE PAS installer cet appareil à côté d'une marmite à vapeur ou d'un évier. Une éclaboussure de liquide dans l'huile chaude peut provoquer une inflammation instantanée.

AVERTISSEMENT

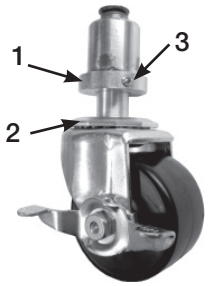
UNE INSTALLATION INCORRECTE PEUR PROVOQUER UN INCENDIE.
Lire avec attention et respecter toutes les instructions d'installation figurant dans ce manuel.

REMARQUE : Les tubes d'échangeur thermique doivent être complètement couverts d'huile/de graisse lorsque l'appareil est en marche. Le chauffage des cuves à sec les rend extrêmement chaudes, réduit la durabilité de la friteuse et a pour effet d'annuler la garantie.

INSTALLATION

MISE EN PLACE

1. Cet appareil est destinés à être utilisé à l'intérieur seulement.
2. L'installateur a pour responsabilité de vérifier que l'installation est conforme aux spécifications figurant dans ce manuel et la réglementation en vigueur.
3. Une hotte aspirante est requise.
4. Les opérations de cuisson et de nettoyage requièrent un accès dégagé. Les bassins de friture, les tableaux de commande et les portes d'accès frontale ne doivent pas être obstrués. La porte d'accès avant et le panneau arrière doivent être accessibles pour l'entretien et les réparations.
5. Placer l'appareil sur une surface ferme et horizontale UNIQUEMENT. La zone environnante ne doit comporter aucun matériau combustible.
6. **PAR MESURE DE SÉCURITÉ, NE PAS** entreposer ni utiliser de liquides inflammables ni permettre la présence de vapeurs inflammables à proximité de cette friteuse ou de tout autre appareil.
7. **PAR MESURE DE SÉCURITÉ, NE PAS** placer d'isolant ni aucun autre type de matériau dans les zones de dégagement.
8. Lorsqu'elle est correctement installée, la friteuse est conçue pour une utilisation à proximité de sols et murs non combustibles, avec un dégagement arrière de 152 mm. Les surfaces en béton, carrelage, granito ou métal sont recommandées. Un matériau combustible recouvert de métal peut ne pas constituer une surface non combustible au vu de la réglementation. Vérifier que l'emplacement choisi est conforme à réglementation en vigueur.
   Doit être utilisé seulement sur des planchers non inflammables.
9. Prévoir des moyens adaptés pour **LIMITER** le déplacement de cet appareil autres que son cordon électrique ou son raccordement de gaz. Les appareils uniques équipés de pieds doivent être stabilisés au moyens d'étriers d'ancrage. Tous les appareils équipés de roulettes nécessitent la pose de chaînes de retenue au moment de l'installation. Ne pas utiliser la friteuse sans avoir préalablement vérifié que les chaînes de retenue sont en place.
10. NE PAS installer cet appareil dans un endroit où il peut être sujet à des conditions nuisibles, notamment vapeur, égouttement d'eau, etc. NE PAS installer la friteuse au-dessus d'un écoulement.
11. **MISE DE NIVEAU :** NE PAS installer de pieds ou roulettes ni effectuer de procédure de mise de niveau alors que l'appareil est en marche ou rempli de liquides chauds. Cela peut provoquer des blessures graves. S'assurer que l'appareil repose fermement sur toutes ses roulettes d'appui. Pour mettre de niveau d'avant en arrière et latéralement, tenir le collier inférieur (n° 2) immobile et tourner le collier supérieur (n° 1). Des attaches de retenue peuvent être utilisées le cas échéant. Utiliser une clé Allen (n° 3) pour bloquer la roulette en place.



DANGER

Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA N° 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.

VENTILATION

DANGER

L'installation, le réglage de l'air et les travaux de réparation doivent tre conformes la réglementation en vigueur et effectués par un réparateur certifié et agréé pour travailler sur les appareils au gaz.

ATTENTION

Pour éviter les mauvais fonctionnements ou les refoulements d'air, NE PAS obstruer les conduits d'échappement ni ajouter un quelconque conduit d'évacuation supplémentaire susceptible de nuire au bon fonctionnement des brûleurs.

Les installations de cuisson commerciales nécessitent un système de ventilation adapté. Des renseignements à ce sujet peuvent être obtenus auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269 (États-Unis). Demander la publication NFPA n° 96.

1. Une friteuse au gaz à levage automatique ASF-60G simple nécessite un minimum de 180 m^3/h d'air d'appoint rien que pour les produits de combustion. De l'air d'appoint supplémentaire peut être nécessaire pour satisfaire la règlementation locale concernant la ventilation des vapeurs chargées de graisse et/ou d'humidité. La ventilation de la cuisine doit être de capacité suffisante pour éviter toute situation de dépression. **NE PAS** obstruer ni restreindre la ventilation ni l'écoulement d'air nécessaires pour entretenir la combustion.
2. **NE PAS** obstruer l'écoulement des gaz d'échappement sur le dessus à l'arrière de la friteuse. Il est particulièrement essentiel de poser les conduites de gaz et les câbles et/ou prises électriques à l'écart du passage des gaz de combustion chauds.
3. Cette friteuse ne peut pas comporter d'évacuation directe.
4. Installer la friteuse sous une hotte aspirante conforme à toute la réglementation en vigueur. Les gaz de combustion doivent être évacués conformément à la réglementation en vigueur.

⚠ DANGER

UNE VENTILATION INSUFFISANTE DE LA FRITEUSE PEUT PRÉSENTER UN DANGER POUR LA SANTÉ DES PERSONNES.
Une ventilation insuffisante peut également résulter en des dégâts matériels et des problèmes de fonctionnement. Les dommages résultant d' une insuffisance de ventilation de cette friteuse ne sont pas couverts par la garantie.

⚠ DANGER

Le remplacement ou l'ajout d'appareils sous un système de sécurité incendie existant peut nécessiter des modifications de ce système. TOUJOURS faire appel à un professionnel qualifié dans l'installation, la conception et l'entretien du système de sécurité incendie afin d'assurer la bonne protection de tous les appareils couverts par ce système.

L'emploi de hottes aspirantes et de systèmes d'échappement doit être autorisé pour l'évacuation d'appareils installés dans des établissements commerciaux.

Lorsque l'évacuation d'appareils à fonctionnement automatique est assurée par une hotte aspirante ou un système d'échappement équipé d'un registre ou d'un mécanisme d'évacuation forcée, prévoir un dispositif qui permet l'alimentation en gaz des brûleurs principaux uniquement si le registre est ouvert dans une position permettant une évacuation correcte des gaz brûlés de l'appareil et si le mécanisme d'évacuation est en marche. EN CONFORMITÉ AVEC NFPA 54, COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS SEULEMENT.

INSTALLATION

SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LE GAZ

La friteuse au gaz ouverte Alto-Shaam est configurée pour fonctionner soit au gaz naturel, soit au propane, comme indiqué sur sa plaque signalétique.

⚠ DANGER

LE RACCORDEMENT À UNE ALIMENTATION EN GAZ INCORRECTE PEUT PROVOQUER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION ET CAUSER DES BLESSURES ET DÉGÂTS MATÉRIELS GRAVES.

⚠ AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER LES BLESSURES CORPORELLES GRAVES, l'installation de cet appareil doit être conforme à la réglementation en vigueur, telle que la dernière édition de la norme American National Standard Z223.1, le National Fuel Gas Code et toutes les normes du bâtiment en vigueur. Au Canada, l'installation doit être conforme à la norme CAN/CSA B 149.1 et aux codes d'installation des appareils aux gaz et autres codes locaux en vigueur.

Catégorie	I_{2H} sous 20 mbar pour utilisation en AT, DK, FI, IE, IT, PT, SE, CH.
Catégorie	$I_{2E(20)}$ sous 20/25 mbar pour utilisation en DE, LU.
Catégorie	$I_{2E+(20/25)}$ sous 20/25 mbar pour utilisation en BE, FR.
Catégorie	$I_{2L(25)}$ sous 25 mbar pour utilisation en NL.
Catégorie	$I_{3+(28-30/37)}$ sous 28 à 30/37 mbar pour utilisation en BE, FR, IE, IT, LU, PT, CH.
Catégorie	$I_{3B/P(30)}$ sous 30 mbar pour utilisation en DK, FI, NL, SE.
Catégorie	$I_{3B/P(50)}$ sous 50 mbar pour utilisation en AT, DE, CH.
Catégorie	$I_{3P(37)}$ sous 37 mbar pour utilisation en FI, DE, IE, CH.

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du circuit d'arrivée de gaz durant tout essai de pression de ce circuit à des pressions d'essai supérieures à 3,45 kPa. L'appareil doit être isolé du circuit d'arrivée de gaz par la fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel durant tout essai de pression du circuit de gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 3,45 kPa.

REMARQUE : Le client/installateur doit prévoir un robinet d'arrêt de gaz manuel en conformité avec la réglementation en vigueur.

TABLE DE PRESSION DES GAZ

La friteuse est réglée d'usine en fonction du type de gaz spécifié sur la plaque signalétique de la friteuse.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA FRITEUSE AU GAZ	
Gaz naturel ←	
Pression de service min.	1,2 kPa
Pression de service max.	2,74 kPa
Consommation de gaz	3,4 m^3/h
Puissance calorifique brute	120 000 Btu/h (35 kW)
Gaz propane ←	
Pression de service min.	2,5 kPa
Pression de service max.	3,5 kPa
Consommation de gaz	2,3 m^3/h
Puissance calorifique brute	120 000 Btu/h (35 kW)

Puissance d'entrée déclarée (kW)	35,15
Groupe de gaz	$I_{2H(20)}$, $I_{2E(20)}$, $I_{2E+(20/25)}$, $I_{2L(25)}$, $I_{3+(28-30/37)}$, $I_{3B/P(30)}$, $I_{3B/P(37)}$, $I_{3B/P(50)}$, $I_{3P(37)}$, $I_{3P(50)}$
Pression d'admission (mbar)	17,5 (NAT) et 27,5 (GPL)
Pression de consigne déclarée à la sortie du robinet de gaz (mbar)	12,5 (NAT) et 25 (GPL)
Type de brûleur principal	Infrarouge avec soufflante et soupape venturi
Nombre d'injecteurs	1
Type d'injecteur principal	Néant
Taille et marquages de l'injecteur principal	Néant
Ouverture d'aération du brûleur principal	Variable préréglée à l'usine
Allumage	Allumage électronique direct par étincelle
Raccordement d'entrée	20,995 mm à filetage mâle

EXIGENCES D'INSTALLATION

BRANCHEMENT DE GAZ : 1/2 PO NPT POUR CUVE À GAZ UNIQUE
1-1/2 PO NPT POUR 2, 3 OU 4 CUVES À GAZ
UNE HOTTE ASPIRANTE EST REQUISE

Voir la réglementation en vigueur concernant la section de conduite d'arrivée requise pour obtenir la pression de rampe de brûleurs minimum requise :

GAZ NATUREL : 1,2 kPa GAZ PROPANE : 2,5 kPa

PRESSION D'ADMISSION

MAX. CONSEILLÉE : 2,74 kPa 3,5 kPa

REMARQUE : Si une conduite de gaz flexible est utilisée, elle doit être de type commercial homologué AGA et d'au moins 1/2 po de diam. intérieur.

Prévoir un robinet d'arrêt de gaz manuel et un dispositif de retenue conformément à la réglementation en vigueur si un dispositif de raccordement rapide est utilisé.

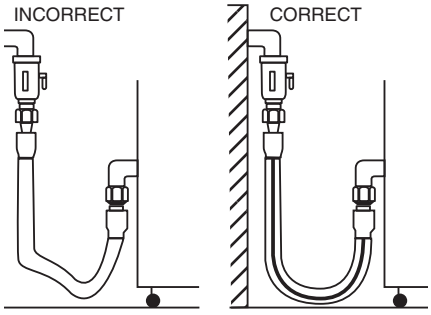
NON FOURNIS PAR LE FABRICANT

SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LE GAZ

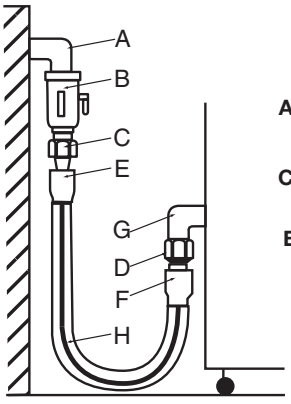
DANGER

L'installation, le réglage de l'air et les travaux de réparation doivent tre conformes la réglementation en vigueur et effectués par un réparateur certifié et agréé pour travailler sur les appareils au gaz.

Utiliser une pâte d'étanchéité pour tuyau de gaz homologuée sur tous les raccords filetés externes. Les conduites de gaz utilisées pour les raccordements ne doivent pas comporter de coude serré susceptible de restreindre le débit de gaz vers l'appareil. Si la pression de service dépasse 3,5 kPa pour le propane ou 2,74 kPa pour le gaz naturel, le propriétaire/exploitant doit prévoir un détendeur sur la ligne.



Fermer le robinet d'arrêt manuel individuel pour ***isoler la friteuse*** du réseau d'arrivée de gaz durant tout essai de pression à des pressions d'essai égales ou inférieures à 3,4 kPa. La friteuse et son robinet d'arrêt individuel ***doivent être débranchés***du réseau d'arrivée de gaz durant tout essai de pression à des pressions supérieures à 3,4 kPa.



ARRIVÉE DE GAZ

A-G Coude de raccordement
B Robinet mural
C-D Raccord union en trois pièces (au minimum 1 par installation)
E-F Raccord d'extrémité du tuyau flexible
H Ligne repère

Aux États-Unis, l'installation doit être en conformité avec les codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec la dernière édition du ***National Fuel Gas Code***, NFPA-54 et ANSI Z83.11a CSA 1.8a 2004 (ou dernière édition). Au Canada, l'installation doit être en conformité avec les codes locaux, CAN/CGA-B149.1, ***Code d'installation du gaz naturel*** (dernière édition) ou CAN/CGA-B149.2 ***Code d'installation du propane*** (dernière édition).

La conduite d'arrivée de gaz doit être de diamètre suffisant pour alimenter simultanément tous les appareils individuels utilisés sur la même conduite, mais jamais inférieur à 3/4 po.

ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

L'installation doit faire l'objet d'une essai d'étanchéité de tous les tuyaux et raccords de gaz. Utiliser un détecteur de fuite électronique homologué ou une solution d'eau savonneuse sur tous les branchements de gaz. Si des bulles se forment avec la solution d'eau savonneuse, le raccordement doit être refait. Ne jamais contrôler l'étanchéité à l'aide d'une flamme nue.

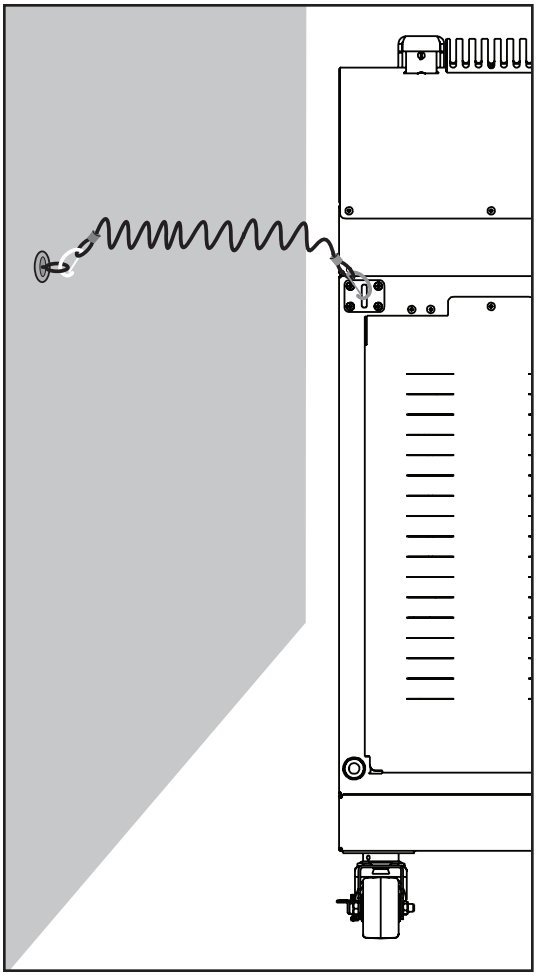
DANGER

NE JAMAIS CONTRÔLER L'ÉTANCHÉITÉ À L'AIDE D'UNE FLAMME NUE.

INSTALLATION

EXIGENCES DE RETENUE - ÉQUIPEMENT MOBILE

La friteuse doit être fournie avec un connecteur de fixation conforme à tous les codes et règlements d'installation en vigueur. Un connecteur de fixation pour dispositif de retenue est prévu sur la bride arrière supérieure du châssis de l'appareil, à 787 mm du sol environ. L'attache souple n'est pas fournie ni disponible auprès du fabricant.



Friteuses électriques : Tout appareil qui n'est pas fourni avec un cordon d'alimentation électrique mais comporte un jeu de roulettes doit être ancré par câble. Prévoir des moyens adaptés pour limiter le déplacement de cet appareil sans dépendre du conduit électrique ni le soumettre à des contraintes.

Friteuses au gaz : Tout appareil qui doit être installé avec un tuyau de gaz flexible et est équipé de roulettes doit être ancré par câble. Prévoir des moyens adaptés pour limiter le déplacement de cet appareil afin d'éviter de soumettre le tuyau de gaz à des contraintes.

Se conformer aux exigences suivantes :

1. Les appareils mobiles doivent être équipés d'un dispositif de retenue fixé à la structure de l'immeuble.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

L'appareil doit être attaché à la structure du bâtiment.

EXIGENCES DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

DANGER

Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA Nº 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.

Un schéma de câblage électrique se trouve dans le bassin de friture. La friteuse doit être installée par un électricien qualifié. Cet appareil doit comporter une protection du circuit de dérivation d'intensité admissible appropriée, conformément au schéma de câblage. La friteuse doit être correctement raccordée à la terre en conformité avec le code de l'électricité et autres réglementations en vigueur. Un moyen de déconnexion de l'appareil doit être incorporé dans le câblage fixe en conformité avec les codes des câblage.

Les fils d'arrivée de courant secteur vers l'appareil doivent respecter la section minimale indiquée dans les spécifications correspondant à la friteuse considérée.

Avant d'utiliser la friteuse, vérifier le bon serrage de tous les raccordements de câbles électriques car ces connexions peuvent se desserrer durant le transport.

⚠ DANGER

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

Appareil homologués CE : Pour écarter les risques de décharge électrique entre cet appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques proches, l'appareil comporte un plot d'égalisation de potentiel. Raccorder une tresse de métallisation entre ce plot et les autres appareils ou pièces métalliques pour assurer une protection satisfaisante contre les différences de potentiel. Cette borne est identifiée par le symbole suivant.

Les modèles câblés doivent:

Les modèles câblés doivent être équipés d'un interrupteur omnipolaire externe homologué dans le pays et offrant une séparation de contacts suffisante.

Si le raccordement électrique du produit se fait au moyen d'un cordon d'alimentation, utiliser un cordon résistant à l'huile de type H05RN, H07RN ou équivalent.

REMARQUE : Multiplier le nombre total de friteuses et de postes de vidange dans la batterie par leurs caractéristiques électriques respectives pour déterminer la consommation électrique totale.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE PAR CUVE SUPPLÉMENTAIRE

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
120	1	60	2,2	0,27	NEMA 5-15P FICHE 15 A-125 V
230	1	50	1,0	0,23	CEE 7/7 FICHE 220-230 V

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE • POSTE DE VAIDANGE ASF-60DS

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
120	1	60	8,3	1,0	NEMA 5-15P FICHE 15 A-125 V
230	1	50	4,4	1.,0	CEE 7/7 FICHE 220-230 V

AVERTISSEMENT

Pour écarter tout danger, le cordon électrique doit être changé par un technicien d'une société d'entretien agréée par Alto-Shaam ou autre personne de qualifications comparables.

FONCTIONNEMENT

EXIGENCES CONCERNANT L'HUILE/LA GRAISSE

ATTENTION

L'HUILE OU LA GRAISSE FROIDE SE DILATE À MESURE QUE LA TEMPÉRATURE AUGMENTE. POUR ÉVITER LES BLESSURES ET LES DÉGÂTS MATÉRIELS, PERMETTRE LA DILATATION EN REMPLISSANT JUSQU'AU REPÈRE DE NIVEAU D'HUILE FROIDE.

ATTENTION

VÉRIFIER L'ABSENCE D'EAU DANS LE BASSIN À FRITURE AVANT DE REMPLIR D'HUILE/DE GRAISSE. LORS DU CHAUFFAGE JUSQU'À LA TEMPÉRATURE DE CUISSON, L'EAU PRÉSENTE DANS LE BASSIN PROVOQUE DES PROJECTIONS D'HUILE PRÉSENTANT UN RISQUE DE BRÛLURE.

ATTENTION

LES NIVEAUX DE GRAISSE INCORRECTS PEUVENT CAUSER UN INCENDIE OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS. LE NIVEAU DE GRAISSE DOIT TOUJOURS ÊTRE AU-DESSUS DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS LORSQUE LA FRITEUSE EST EN MARCHE. LE NIVEAU DE GRAISSE REQUIS DOIT TOUJOURS ÊTRE AU-DESSUS DU REPÈRE DE NIVEAU D'HUILE CHAUDE MINIMUM.

ATTENTION

LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

⚠ DANGER

NE JAMAIS VERSER D'HUILE DANS L'APPAREIL LORSQU'IL EST À SA TEMPÉRATURE D'EXPLOITATION. LES ÉCLABOUSSURES D'HUILE PEUVENT PROVOQUER DES LÉSIONS GRAVES.

NE JAMAIS VERSER D'EAU DANS L'HUILE CHAUDE. CELA PEUT PRODUIRE UNE VIOLENTE ÉBULLITION ET PROVOQUER DES LÉSIONS GRAVES.

AVERTISSEMENT

VEILLER À BIEN GARNIR DE GRAISSE SOLIDE LE FOND DE LA CUVE ET LES CÔTÉS, LE DESSUS ET L'ESPACE ENTRE LES TUBES DE L'ÉCHANGEUR THERMIQUE AFIN D'ÉCARTER LES RISQUES D'INCENDIE, DE BLESSURE CORPORELLE ET DE DOMMAGES À L'APPAREIL.

DANGER

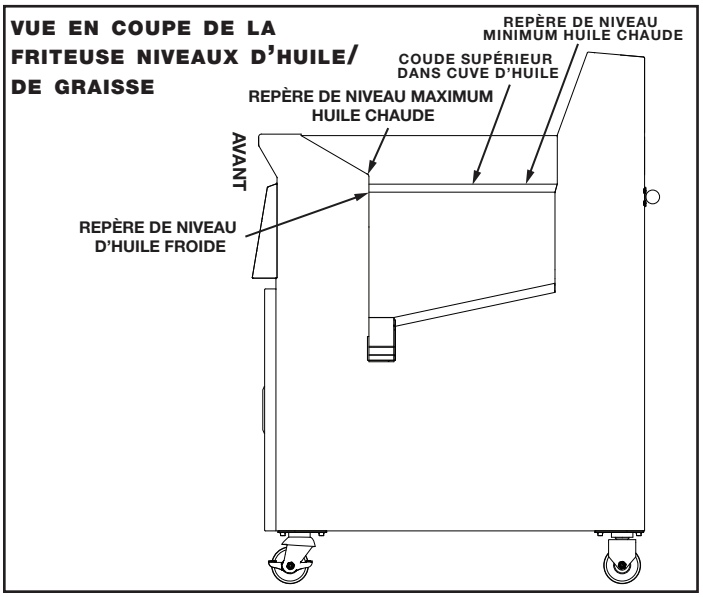
Ne jamais tenter de vidanger l'huile ou la graisse de cuisson de la friteuse alors que les tubes de brûleur au gaz sont allumés. Cela provoque des dommages irréversibles à la cuve, présente un risque d'inflammation instantanée et a pour effet d'annuler la garantie.

EXIGENCES CONCERNANT L'HUILE/LA GRAISSE

EXIGENCES CONCERNANT L'HUILE/LA GRAISSE

Ce appareil n'est PAS conçu pour la cuisson à l'eau. Le remplir uniquement d'huile ou de graisse. Chaque bassin de friture ASF-60G nécessite 28 kg d'huile ou de graisse végétale. Utiliser exclusivement de l'huile ou de la graisse de haute qualité. La haute teneur en humidité des graisses végétales de mauvaise qualité produit un moussage excessif et des débordements. Le niveau d'huile/de graisse à froid préconisé pour la friteuse est indiqué ci-dessous.

REMARQUE : TOUJOURS maintenir le niveau correct en ajoutant de l'huile ou de la graisse dans le bassin en fonction des besoins.


VUE EN COUPE DE LA FRITEUSE NIVEAUX D'HUILE/ DE GRAISSE
REPÈRE DE NIVEAU MINIMUM HUILE CHAUDE
COUDE SUPÉRIEUR DANS CUVE D'HUILE
REPÈRE DE NIVEAU MAXIMUM HUILE CHAUDE
AVANT
REPÈRE DE NIVEAU D'HUILE FROIDE

REMPLIR LA CUVE D'HUILE/GRAISSE LIQUIDE

1. S'assurer que la vanne de vidange est complètement fermée et qu'il n'y a aucune humidité résiduelle dans la cuve.
2. Remplir la cuve d'huile/graisse liquide. La cuve peut être remplie jusqu'au REPÈRE DE NIVEAU D'HUILE FROIDE. Au chauffage, l'huile se dilate jusqu'au REPÈRE DE NIVEAU MINIMUM HUILE CHAUDE.

REMPLIR LA CUVE D'HUILE/GRAISSE SOLIDE

1. Retirer les paniers à friture et le support.
2. Découper la graisse solide en cubes de 2,5 cm maximum. TOUJOURS bien tasser la graisse dans le fond de la cuve ainsi que sous, entre et sur les tubes d'échangeur thermique. Ne laisser AUCUNE poche d'air importante. Faire preuve de précaution en garnissant la cuve de graisse. Ne PAS déformer ni casser la sonde de température ou le capteur de limite haute. S'ils sont endommagés, la friteuse ne fonctionne pas correctement.
3. Une fois que la cuve de friteuse est garnie de graisse bien tassée, la graisse doit être fondue. Utiliser le mode de préchauffage (cycle de fusion) de la commande pour faire fondre la graisse. Le préchauffage (cycle de fusion) active et désactive lentement le chauffage de façon à faire fondre la graisse sans surchauffe jusqu'à la température de 66 °C, puis l'appareil passe en mode de plein chauffage jusqu'à la température de consigne.

⚠ DANGER

POINT D'ÉCLAIR	**Le point d'éclair de la graisse se produit à une température moindre plus la graisse est usagée. Jeter toute graisse présentant des signes de détérioration afin d'écarter les risques de brûlures graves, d'incendie et de dégât matériels.**

CONSEILS CONCERNANT LA GRAISSE

- Contrôler la qualité de l'huile ou la graisse dans les bassins de friture chaque jour et vérifier qu'il n'y a aucun signe de détérioration. Utiliser le nécessaire d'essai homologué. Les signes de détérioration de la graisse sont notamment ébullition, fumée, moussage, mauvais goût ou odeur rance. Jeter toute graisse avant qu'elle se dégrade au point d'altérer la qualité du produit.
- Toujours filtrer l'huile à intervalles réguliers et garder le bassin de friture propre.
- Enlever les cristaux de glace et s'assurer que les aliments sont secs avant de les frire. Un excès d'eau et de glace peut provoquer des projections ou débordements d'huile.
- Ne pas trop remplir le panier. Pour obtenir une friture optimale, les aliments doivent être entourés d'huile.
- Pour optimiser la durée utile de la graisse, abaisser la température de la friteuse à 121 °C ou couper toutes les friteuses lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
- Dans le cas des modèles multi-postes, chauffer uniquement les friteuses individuelles nécessaires pour les besoins de la cuisine.

REMARQUE : Les tubes d'échangeur thermique doivent être complètement couverts d'huile/ de graisse lorsque l'appareil est en marche. Le chauffage des cuves à sec les rend extrêmement chaudes, réduit la durabilité de la friteuse et a pour effet d'annuler la garantie.

FONCTIONNEMENT

MISE EN MARCHE ET FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

DANGER

AVANT DE DÉMARRER L'APPAREIL, S'ASSURER QU'AUCUNE ODEUR DE GAZ N'EST DÉCELABLE.

SI UNE ODEUR DE GAZ EST DÉCELÉE :

- **NE PAS tenter d'allumer un quelconque appareil.**
- **NE PAS toucher de commutateur électrique.**
- **Éteindre toute flamme nue.**
- **Depuis un téléphone EN DEHORS DE L'IMMEUBLE, APPELER IMMÉDIATEMENT la compagnie de gaz.**
- **Si la compagnie de gaz n'est pas joignable, prévenir les pompiers.**

REMARQUE : Effectuer un bouillissage initial pour nettoyer et désinfecter la ou les cuves avant utilisation.

1. Le service doit être assuré par un technicien d'entretien Alto-Shaam agréé.
2. S'assurer que l'installation est conforme à toutes les normes d'électricité, les normes d'incendie et toutes les autres exigences en vigueur, comme la pose d'une hotte aspirante.
3. Ouvrir la porte d'accès avant et s'assurer que la vanne de vidange de cuve est en position **CLOSED** (fermée). **Le levier doit être tourné à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.**
4. Remplir le bassin de friture d'huile ou de graisse comme indiqué. (VOIR L'ILLUSTRATION À LA PAGE EXIGENCES CONCERNANT L'HUILE/LA GRAISSE)
5. L'interrupteur principal est placé derrière la porte d'accès avant. Mettre l'interrupteur d'alimentation en position **ON.**
6. Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** du tableau de commande.
7. **READY** (prêt) s'affiche à l'écran lorsque la friteuse atteint la température de réglage.

   Le présent manuel contient des instructions d'utilisation plus détaillées ainsi que des informations sur la programmation.
8. Pour arrêter la friteuse, placer l'interrupteur principal situé derrière la porte d'accès avant en position **OFF**.

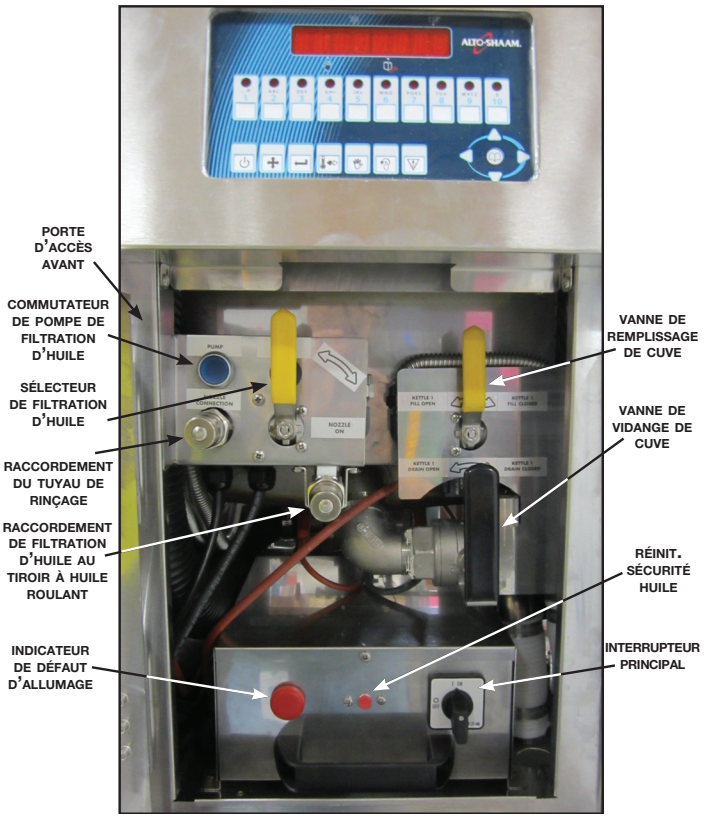
REMARQUE : MESURE DE PROTECTION La friteuse est équipée d'un sectionneur de sécurité qui désactive la commande si la température de la friture dans le bassin dépasse 208 °C. L'écran à **LED** afiiche **HI** (haut), le chauffage se coupe, la minuterie est annulée et une alarme sonore continue est audible. Si cela ce produit, laisser la température de la friture descendre en dessous de 191 °C. Ouvrir la porte d'accès avant et enfoncer le bouton **OIL HI-LIMIT RESET** (réinit. sécurité huile) jusqu'au déclic. Cela redémarre la commande.

⚠ DANGER

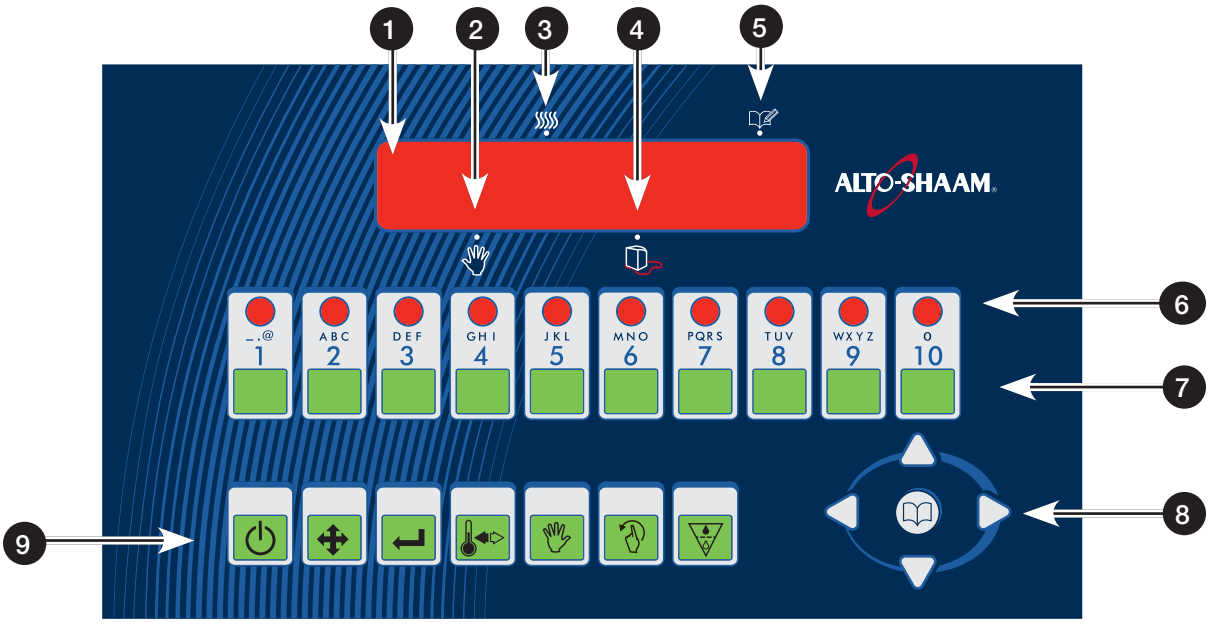
NE JAMAIS VERSER D'HUILE DANS L'APPAREIL LORSQU'IL EST À SA TEMPÉRATURE D'EXPLOITATION.

LAISSER AMPLEMENT LE TEMPS À LA FRITEUSE POUR REFROIDIR AFIN D'ÉCARTER TOUT RISQUE DE DOMMAGES À L'APPAREIL ET/OU DE BLESSURE DE L'UTILISATEUR.

BATTERIE ASF-60G


PORTE D'ACCÈS AVANT
COMMUTATEUR DE POMPE DE FILTRATION D'HUILE
SÉLECTEUR DE FILTRATION D'HUILE
RACCORDEMENT DU TUYAU DE RINÇAGE
RACCORDEMENT DE FILTRATION D'HUILE AU TIROIR À HUILE ROULANT
INDICATEUR DE DÉFAUT D'ALLUMAGE
VANNE DE REMPLISSAGE DE CUVE
VANNE DE VIDANGE DE CUVE
RÉINIT. SÉCURITÉ HUILE
INTERRUPTEUR PRINCIPAL

DESCRIPTION DU TABLEAU



1. **AFFICHAGE LED**
2. **INDICATEUR DE MAINTIEN**
3. **INDICATEUR DE CHAUFFAGE**
4. **INDICATEUR DE CYCLE DE FUSION**
5. **INDICATEUR DE PROGRAMME**
6. **VOYANTS DES TOUCHES DE PRODUIT :** S'allument durant un cycle de cuisson ou mode de programmation actif.
7. **TOUCHES DE PRODUIT PRÉPROGRAMMÉES :** Appuyer dessus pour démarrer un cycle de cuisson. S'utilisent aussi pour la programmation. **BANDE DE MENU INTERCHANGEABLE :** Permet des changements de menu simples et rapides.
8. **CENTRE DE PROGRAMMATION :** Programmation facile de type téléphone. Accès au mode de programmation, aux menus préprogrammés et aux paramètres de cuisson.
9. **TOUCHES DE FONCTION :** Pour accéder aux fonctions de programmation et de commande.

TOUCHES DE FONCTION

MARCHE/ARRÊT

CONTRÔLE : Indique la durée restante sur les touches de produit activées lorsque plusieurs produits sont en cours de cuisson. Affiche la recette complète pour chaque touche de produit si aucune touche de produit n'est activée.

ENTRÉE : S'utilise pour valider la saisie de menus / durées.

EFFACER BASCULEMENT TEMPÉR. : Affiche la température réelle de l'huile, une 2e pression affiche le réglage de température. Cette touche apparaît en mode de programmation.

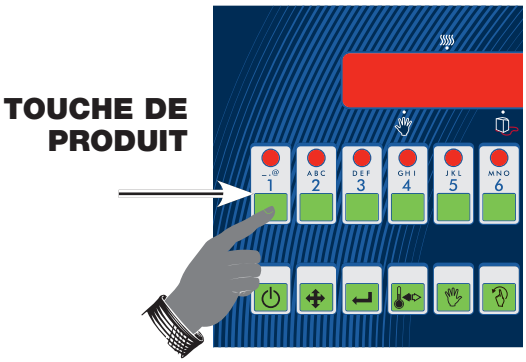
MAINTIEN : Affiche la durée de maintien restante et s'utilise pour annuler des alarmes de durée de maintien écoulée.

RETRAIT : (TOUCHE NON ACTIVÉE) Revient à une température d'huile réduite pendant que la friteuse est inutilisée ; disponible dans la programmation.

FILTRE (TOUCHE NON ACTIVÉE)

FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT DE LA COMMANDE



Démarrer un cycle de cuisson

Appuyer sur toute touche de produit pour démarrer un cycle de cuisson. Si la touche est programmée, la durée de cuisson s'affiche et son compte à rebours en minutes et en secondes débute immédiatement. *DONE* (terminé) s'affiche à la fin du cycle de cuisson.

Un lève-panier s'abaisse, si la friteuse en est équipée. Si DONE s'affiche immédiatement et que l'appareil produit un bip sonore, c'est que la touche de produit n'est pas programmée.

Arrêter un cycle de cuisson

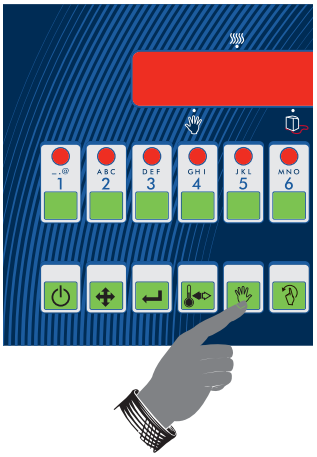
Tenir une touche de produit active enfoncée pendant 3 secondes. La minuterie s'arrête et, le cas échéant, le panier se relève.

Répondre à une alarme DONE (terminé)

Pour annuler le signal, appuyer sur la touche de produit qui a été utilisée pour démarrer le cycle de cuisson.

Alarmes d'action

Si des alarmes d'action de la commande sont programmées, elles se déclenchent aux moments prévus durant le cycle de cuisson. Le signal, un double bip, se produit pendant 5 secondes puis s'arrête automatiquement. L'écran affiche la durée de l'alarme d'action et la commande démarre le compte à rebours vers 0:00.



Minuteries de maintien en température

Si la programmation d'un menu de produit comprend une durée de maintien en température, celle-ci démarre automatiquement à l'expiration du cycle de cuisson.

Lorsqu'il y a des durées de maintien actives, l'indicateur MAINTIEN est allumé.

Pour afficher toutes les durées de maintien actives, tenir la touche enfoncée. Après expiration, la minuterie affiche HOLD (maintien) et émet un bip sonore intermittent.

Pour annuler, appuyer sur la touche .

Afficher les compteurs de produit

Tenir la touche 🕮 enfoncée pendant 3 secondes. *COUNTS* (compteur) s'affiche.

Appuyer sur la touche 🕮. *GPROD1* s'affiche, puis le nombre de cuissons qui ont été effectuées sous cette touche. Pour afficher le nombre de cuisson pour chacune des touches, continuer d'appuyer sur la touche 🕮 et, pour chaque produit, la commande affiche *GPROD X* suivi du nombre de cuissons.

Remettre les compteurs de produit à zéro

Après avoir fait défiler toutes les touches, la commande affiche *CLRPROD* (effacer produits), puis *NO*. Utiliser les touches fléchées gauche et droite pour alterner entre *YES* et *NO*. Sélectionner *YES* pour remettre le compteur à zéro ou *NO* pour conserver les nombres des cuissons déjà effectuées. Appuyer ensuite sur la touche 🕮.

La commande affiche *GENGLOB* (global général). Cela correspond au nombre total de cuissons de toutes les touches combinées. Appuyer de nouveau sur la touche 🕮. *CLRGLOBL* (effacer global) puis *NO* s'affichent. Utiliser les touches fléchées gauche et droite pour alterner entre *YES* et *NO*. Sélectionner *YES* pour remettre le compteur total à zéro ou *NO* pour conserver les nombres totaux des cuissons déjà effectuées. Appuyer ensuite sur la touche 🕮.

Quitter les compteurs de produit

COUNTS (compteur) s'affiche. Appuyer sur la touche fléchée haut. *EXIT* (quitter) s'affiche. Appuyer sur la touche 🕮. La commande quitte le mode de programmation.

Description des affichages

2:30	La commande est en mode d'utilisation et un cycle de cuisson est en cours.
READY	La commande est en mode d'utilisation. La température réelle de la cuve est dans la plage de température de cuisson correcte. La cuve est prête à démarrer un cycle de cuisson.
ALMTIME1	L'état de l'alarme d'action est affiché.
APPLIANC	La commande est en mode de programmation du type d'appareil.
CODE	La commande attend la saisie d'un code de sécurité.
DONE	La commande est en mode d'utilisation et un cycle de cuisson s'est terminé.
HI	La commande est en mode d'utilisation. La température réelle de la cuve est supérieure de plus de 22 °C à la plus haute température de cuve programmée. La commande produit un signal sonore continu.

FONCTIONNEMENT

Description des affichages (suite)

PREHEAT	La commande est en mode de cycle de fusion pour réchauffer lentement de la graisse solide.
LOW	La commande est en mode d'utilisation. La température réelle de la cuve est inférieure de plus de 11 °C à la température de cuve programmée.
PROBE	La sonde de température est soit en circuit ouvert, soit en court-circuit. En cas de court-circuit, ce message est accompagné d'une alarme sonore. Contrôler ou changer la sonde.
PRODUCT	La commande est en mode d'attente de programmation de touche de produit.
SYSTEM	La commande est en mode d'attente de programmation système.
TEMP	Température de cuisson.
TEMPUNIT	Mode de programmation de l'unité de température (Fahrenheit ou Celsius).
TIME	Temps de cuisson.
TIMING	Mode de minuterie (normal, variable, sensibilité). Le mode normal (Straight) n'applique aucune compensation de temps. Le mode variable (Flex) applique une compensation de temps qui allonge ou raccourcit le temps de cuisson en fonction de la charge/température des produits utilisant un programme unique. Le mode sensibilité (Sensitivity) applique une compensation de temps suivant une courbe de cuisson de 0 à 9 sélectionnée par l'utilisateur.
SETBACK	La commande est en mode d'économie d'énergie. La température de l'huile est réglée sur une valeur inférieure. Appuyer sur toute touche de produit pour quitter ce mode et rétablir la température de cuisson.

PROGRAMMATION D'UNE TOUCHE DE PRODUIT

Les commandes à 10 touches comportent un affichage simple à double fonction qui affiche les données en alternance ; par exemple :

TIME puis *2:00*

Gestionnaire de codes de programmation de recettes (1724)

ACCÉDER AU MODE DE PROGRAMMATION. Tenir la touche 🕮 enfoncée pendant 3 secondes.

COUNTS

Appuyer sur la touche fléchée bas.

PROGRAM

PROGRAM (programme) s'affiche. Appuyer sur la touche 🕮.

PROGRAMMATION D'UNE TOUCHE DE PRODUIT (SUITE)

Appuyer sur la touche 🕮 pour modifier tous les paramètres programmables ou utiliser les touches fléchées pour faire défiler les options, puis appuyer sur la touche 🕮 pour modifier le paramètre.

Remarque : La bibliothèque de recettes contient plus de 100 choix différents.

* *Si la durée est 0:00, c'est que la touche de produit est inactive.*

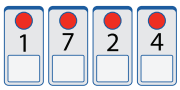
** *Si ALMTIME1 est 0:00, c'est que l'alarme considérée est inactive et l'affichage passe à la durée de maintien. Si ALMTIME1 est > 0:00, ALMTIME2 s'active, suivi d'ALMTIME3 si ALMTIME2 est > 0:00.*

*** *ALMNAME1,2,3 s'affiche si la durée ALMTIME1,2,3, respectivement, est activée.*

**** *Si HOLDTIME est 00:00, c'est que la durée de maintien est inactive.*

CODE

Entrer la code 1 7 2 4 à l'aide des touches de produit. Appuyer sur la touche 🕮.

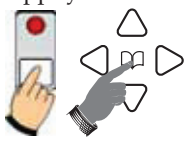


RECIPE

Appuyer sur la touche 🕮. Tous les voyants de touche de produit s'allument.

PRODUCT

PROGRAMMER UNE TOUCHE DE PRODUIT. Appuyer sur la touche de produit à programmer. Appuyer sur la touche 🕮.

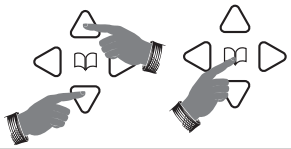


ALL

Appuyer sur 🕮.

NAME
XXXXXXXX

DÉFINIR LE NOM D'AFFICHAGE DU PRODUIT. *NAME* s'affiche, suivi du nom de produit courant. À l'aide des touches fléchées haut et bas, faire défiler le contenu de la bibliothèque. Appuyer sur 🕮 pour valider un choix.

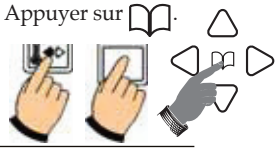


TIME
XX:XX

DÉFINIR LA DURÉE DE CUISSON*. Le réglage de durée courant s'affiche. Pour la modifier, appuyer sur la touche Effacer Basculement Tempér. pour la remettre à zéro. Entrer la nouvelle durée à l'aide des touches de produit. Appuyer sur 🕮.

TEMP

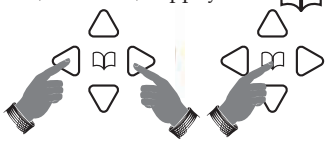
MODE RÉGLAGE TEMPÉR. Le réglage de température courant s'affiche. Pour la modifier, appuyer sur la touche Effacer Basculement Tempér. pour la remettre à zéro. Entrer la nouvelle température à l'aide des touches de produit. Appuyer sur 🕮.



TIMING

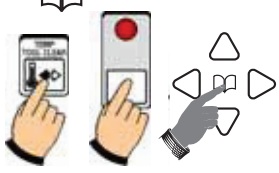
STRAIGHT *(Défaut)*
FLEX
SENSITIV

DÉFINIR LE MODE DE MINUTERIE. À l'aide des touches fléchées gauche et droite, sélectionner STRAIGHT (normal), FLEX (variable) ou SENSITIV (sensibilité). Appuyer sur 🕮.



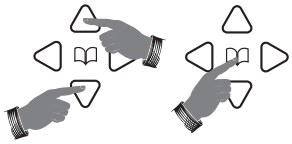
ALMTIME1
XX:XX

DÉFINIR L'ALARME D'ACTION.** Le réglage courant de la durée d'alarme 1 s'affiche. Pour la modifier, appuyer sur la touche Effacer Basculement Tempér. pour la remettre à zéro. Entrer la nouvelle durée à l'aide des touches de produit. Appuyer sur 🕮.



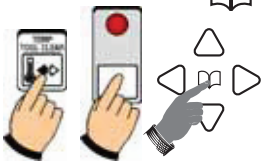
ALMNAME1
XXXXXXXX

DÉFINIR LE NOM DE L'ALARME D'ACTION*.** *ALMNAME1* s'affiche, suivi du nom de produit courant. À l'aide des touches fléchées haut et bas, faire défiler le contenu de la bibliothèque. Appuyer sur 🕮 soit pour passer au nom de l'alarme d'action suivante, soit pour poursuivre la programmation.



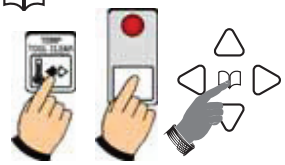
HOLDTIME
XX:XX

DÉFINIR LA DURÉE DE MAINTIEN**.** La durée de maintien courante s'affiche. Pour la modifier, appuyer sur la touche Effacer Basculement Tempér. pour la remettre à zéro. Entrer la nouvelle durée à l'aide des touches de produit. Appuyer sur 🕮.



SENSITIV

DÉFINIR LA SENSIBILITÉ. La sensibilité courante s'affiche. Pour la modifier, appuyer sur la touche Effacer Basculement Tempér. pour la remettre à zéro. Entrer la nouvelle sensibilité à l'aide des touches de produit. Appuyer sur 🕮.



ALL

QUITTER LE MODE DE PROGRAMMATION. Appuyer sur la touche fléchée haut.

EXIT

Appuyer sur 🕮.

FONCTIONNEMENT

PROGRAMMATION D'UNE TOUCHE DE PRODUIT (SUITE)

PRODUCT

Appuyer sur une autre touche de produit à programmer et répéter les instructions de programmation ou passer à la section suivante pour quitter la programmation.

Pour quitter, appuyer sur la touche fléchée bas.

EXIT

Appuyer sur 🕮.

EXIT

Pour revenir au mode de programmation de recette, appuyer sur la touche fléchée haut.

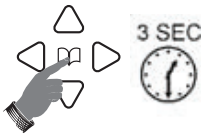
RECIPE

Voir les instructions supplémentaires dans la section Recette.

PROGRAMMATION SYSTÈME

Gestionnaire de code du système (3228)

Accéder au mode de programmation système. Tenir 📖 enfoncé pendant 3 secondes.



COUNTS

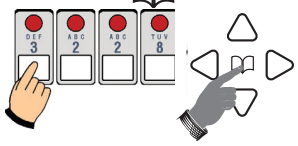
Appuyer sur la touche fléchée bas.

PROGRAM

PROGRAM (programme) s'affiche. Appuyer sur 📖.

CODE

Entrer la code 3 2 2 8 à l'aide des touches de produit. Appuyer sur 📖.



SYSTEM

Appuyer sur 📖.

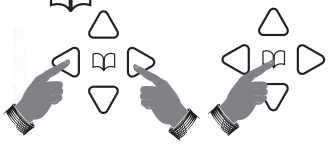
APPLIANC

GAS

ELEC

F45

DÉFINIR LE MODE D'APPAREIL. À l'aide des touches fléchées gauche et droite, sélectionner GAS (gaz), ELEC (électrique) ou F45. Appuyer sur 📖.

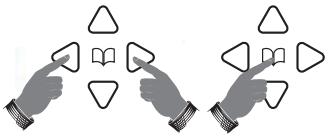


CTRTYPE

TEMPCTRL

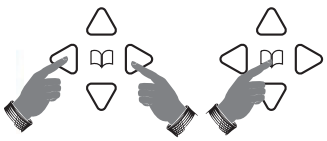
TIMECTRL

DÉFINIR LE TYPE DE COMMANDE*. À l'aide des touches fléchées gauche et droite, sélectionner TEMPCRTL (par température) ou TIMECTRL (par durée). Appuyer sur 📖.



TONEVOL

DÉFINIR LE VOLUME DE TONALITÉ. À l'aide des touches fléchées gauche et droite, sélectionner 1, 2, 3, 4 ou NONE (rien). Appuyer sur 📖.

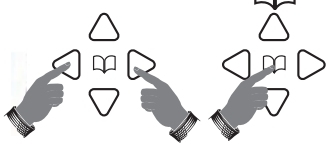


TEMPUNIT

F

C

DÉFINIR L'ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE. À l'aide des touches fléchées gauche et droite, sélectionner Fahrenheit (F) ou Celsius (C). Appuyer sur 📖.

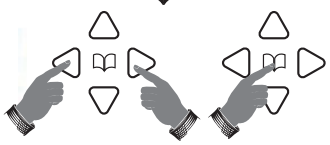


PREHEAT

YES

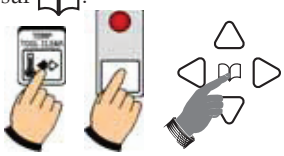
NO

DÉFINIR LE MODE DE PRÉCHAUFFAGE.** À l'aide des touches fléchées gauche et droite, sélectionner YES ou NO. Appuyer sur 📖.



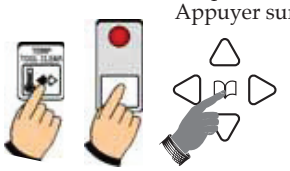
SETBTIME

PROGRAMMER LA DURÉE DE RETRAIT*.** Le réglage de durée courant s'affiche. Pour la modifier, appuyer sur la touche Effacer Basculement Tempér. pour la remettre à zéro. Entrer la nouvelle durée (HH:MM) à l'aide des touches de produit. Appuyer sur 📖.



SETBTEMP

PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DE RETRAIT. Le réglage de température courant s'affiche. Pour la modifier, appuyer sur la touche Effacer Basculement Tempér. pour la remettre à zéro. Entrer la nouvelle température à l'aide des touches de produit. Appuyer sur 📖.



* *Modes CTRTYPE : TEMPCTRL contrôle à la fois la durée et la température. TIMECTRL fait office de compte à rebours seulement.*

** *Le préchauffage est aussi appelé cycle de fusion. Sélection YES pour la graisse solide, NO pour l'huile.*

*** *Si SETBTIME est 0:00, alors le mode de température de retrait est inactif.*

FONCTIONNEMENT

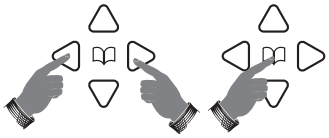
PROGRAMMATION SYSTÈME (SUITE)

COOKUNIT

MM:SS

HH:MM

DÉFINIR LES UNITÉS DE DURÉE DE CUISSON. À l'aide des touches fléchées gauche et droite, sélectionner MM:SS ou HH:MM. Appuyer sur 🕮.

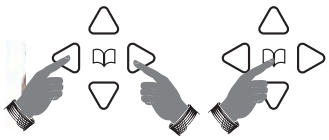


EXIT

Appuyer sur 🕮.

MAXSET

DÉFINIR LA TEMPÉRATURE MAXIMALE*. À l'aide des touches fléchées gauche et droite, sélectionner la température par défaut 196 °C. Appuyer sur 🕮.



READY

La commande a QUITTÉ le mode de programmation système et est prête à être utilisée.

SYSTEM

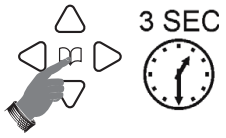
QUITTER LE MODE DE PROGRAMMATION SYSTÈME. Appuyer sur la touche fléchée haut.

* *La température MAXSET de 232 °C est à utiliser UNIQUEMENT par des réparateurs agréés par le fabricant.*

PROGRAMMATION SYSTÈME (SUITE)

Gestionnaire de code du système (3228)

ACCÉDER AU MODE DE PROGRAMMATION DE COMPENSATION. Tenir la touche 🕮 enfoncée pendant 3 secondes.



COUNTS

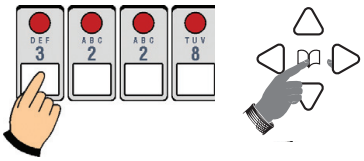
Appuyer sur la touche fléchée bas.

PROGRAM

Appuyer sur 🕮.

CODE

Entrer la code 3 2 2 8 à l'aide des touches de produit. Appuyer sur 🕮.



SYSTEM

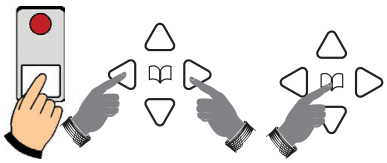
Appuyer sur la touche fléchée bas jusqu'à afficher OFFSET (compensation).

OFFSET

Appuyer sur 🕮.

XXF

Entrer la nouvelle température de compensation à l'aide des touches de produit. Pour alerner entre négatif et positif, utiliser les touches fléchées gauche et droite. Appuyer sur 🕮.



OFFSET

QUITTER LE MODE DE PROGRAMMATION DE COMPENSATION. Appuyer sur la touche fléchée bas jusqu'à afficher EXIT (quitter).

EXIT

Appuyer sur 🕮.

READY

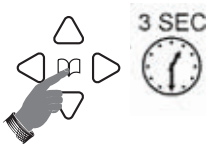
La commande a QUITTÉ le mode de programmation système et est prête à être utilisée.

FONCTIONNEMENT

PROGRAMMER DES NOMS DE PRODUITS ET D'ALARME D'ACTION PERSONNALISÉS

Gestionnaire de code du système (3228)

ACCÉDER AU MODE DE PROGRAMMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE. Tenir 📖 enfoncé pendant 3 secondes.



COUNTS

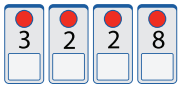
Appuyer sur la touche fléchée bas.

PROGRAM

PROGRAM (programme) s'affiche. Appuyer sur 📖.

CODE

Entrer la code 3 2 2 8 à l'aide des touches de produit. Appuyer sur 📖.



SYSTEM

Appuyer deux fois sur la touche fléchée bas pour sélectionner *PRODLIBR* ou trois fois pour sélectionner *ALRMLIBR*.

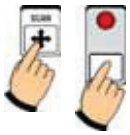
PRODLIBR

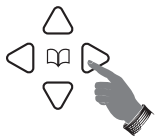
ALRMLIBR

Pour valider le choix de *PRODLIBR* (bibliothèque des produits) ou de *ALRMLIBR* (bibliothèque des alarmes d'action), appuyer sur 📖.

\-

Un tiret s'affiche en clignotant. Appuyer sur la touche ✥ puis utiliser les touches de produit pour épeler un nouveau mot. Appuyer sur la touche fléchée droite pour passer au caractère suivant.





AB

Continuer d'épeler le mot. Pour finir, appuyer sur 📖.

ADD

POUR ENREGISTRER LE MOT, appuyer de nouveau sur 📖. Sauter cette étape pour quitter la programmation de la bibliothèque.

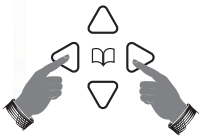
POUR ANNULER OU MODIFIER, voir l'étape suivante.

ADD

CANCEL

MODIFY

POUR ANNULER OU MODIFIER UN MOT, appuyer sur la touche fléchée droite ou gauche pour sélectionner CANCEL ou MODIFY.



POUR ANNULER :

CANCEL

Appuyer sur 📖 pour QUITTER et annuler le mot.

POUR MODIFIER :

MODIFY

Appuyer sur la touche ✥ pour revenir en arrière et modifier le mot.

PRODLIBR

ALRMLIBR

QUITTER LA PROGRAMMATION DE LA BIBLIOTHÈQUE. Appuyer sur la touche fléchée haut ou bas jusqu'à afficher EXIT (quitter).

EXIT

Appuyer sur 📖.

READY

La commande a QUITTÉ le mode de programmation de la bibliothèque et est prête à être utilisée.

TOUTES LES DURÉE DE CUISSON SONT BASÉES SUR UNE PLEINE CHARGE DE PRODUIT

Enlever les cristaux de glace et s'assurer que les aliments sont secs avant de les frire. Un excès d'eau et de glace peut provoquer des projections ou débordements d'huile. Ne pas trop remplir le panier. Pour obtenir une friture optimale, les aliments doivent être entourés d'huile.

DURÉES DE CUISSON CONSEILLÉES

TOUCHES DE PROGRAMME	ALIMENT	MINUTES	TEMPÉRATURE	INDICATION
	1. Frites (SURGELÉES)	3:30	177 °C	Fries
	2. Croquettes de poulet (SURGELÉES)	3:30	177 °C	Nuggets
	3. Poisson pané (SURGELÉ)	4:30	177 °C	Fish
	4. Poulet en morceaux, pané (FRAIS)	17:00	171 °C	Chicken
	5. PRODUIT A			ProductA
	6. PRODUIT B			ProductB

ALIMENT	MINUTES	TEMPÉRATURE
Hors-d'œuvre	3:30	177 °C
Chou-fleur pané	3:30	171 °C
Poisson pané	Voir instructions sur l'emballage	171 °C
Pâtes au fromage panées	3:30	171 °C
Champignons panés	3:30	171 °C
Croquettes brocolis-fromage	2:30	177 °C
Gâteau au fromage, frit	8:30	177 °C
Croquettes de fromage	1:30	177 °C
Poitrines de poulet (FRAIS)	12:00-17:00	157 °C
Poitrines de poulet (SURGELÉES)	20:00	166 °C
Filet de poulet frit	4:00	177 °C
Gésiers de poulet (FRAIS)	3:30	177 °C
Poulet, cuisses et ailes (FRAIS)	12:00-17:00	157 °C
Cuisse de poulet (SURGELÉES)	18:00	166 °C
Poulet, fricadelles	6:00	177 °C
Poulet en morceaux - pané (SURGELÉ)	17:00	171 °C
Lamelles de poulet	6:00	171 °C
Escalopes de poulet (FRAIS)	3:00	177 °C
Filets de poitrine de poulet, panés (SURGELÉ)	3:30	177 °C
Ailes de poulet (FRAÎCHES)	3:30	177 °C
Ailes de poulet (SURGELÉES)	15:00	166 °C
Lamelles de clams	2:00	171 °C
Saucisses sur bâtonnet	10:00	177 °C
Jalapeño Poppers (piment farcis au fromage frais)	3:30	171 °C

LES DURÉES ET LES TEMPÉRATURES SONT FOURNIES À TITRE INDICATIF SEULEMENT. TOUTE CUISSON DOIT ÊTRE BASÉE SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DES PRODUITS. EN RAISON DES DIFFÉRENCES DE QUALITÉ DE PRODUIT, DE POIDS, DE DEGRÉ DE CUISSON SOUHAITÉ, IL PEUT ÊTRE NÉCESSAIRE D'AJUSTER LES DURÉES ET TEMPÉRATURES DE CUISSON. VEILLER À TOUJOURS RESPECTER LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURE INTERNE DE LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE EN VIGUEUR.

FONCTIONNEMENT

TOUTES LES DURÉE DE CUISSON SONT BASÉES SUR UNE PLEINE CHARGE DE PRODUIT

Enlever les cristaux de glace et s'assurer que les aliments sont secs avant de les frire. Un excès d'eau et de glace peut provoquer des projections ou débordements d'huile. Ne pas trop remplir le panier. Pour obtenir une friture optimale, les aliments doivent être entourés d'huile.

DURÉES DE CUISSON CONSEILLÉES

ALIMENT	MINUTES	TEMPÉRATURE
Aubergine	4:00	171 °C
Pâté impérial (SURGELÉ)	5:00	171 °C
Frites, ondulées	5:00	171 °C
Frites, assaisonnées	4:00	171 °C
Frites, crème aigre et ciboulette	4:00	171 °C
Frites (FRAÎCHES)	5:00	171 °C
Frites, coupées fines	3:30	171 °C
Palets de pomme de terre rissolés	4:00	171 °C
Piments jalapeno farcis	4:00	177 °C
Bâtonnets de mozzarelle, en beignets ou panés	Voir instructions sur l'emballage	171 °C
Champignons, panés	3:30	177 °C
Rondelles d'oignons en beignets	3:00	171 °C
Côtes de porc (FRAÎCHES)	10:00	171 °C
Porc (FRAIS)	12:00	171 °C
Chips de pomme de terre (fraîches)	2:45	163 °C
Quartiers de pommes de terre	3:00	177 °C
Quesadillas	3:30	177 °C
Crevettes	3:30	171 °C
Légumes	3:00	177 °C
Courgette, panée (FRAÎCHE)	3:30	177 °C

LES DURÉES ET LES TEMPÉRATURES SONT FOURNIES À TITRE INDICATIF SEULEMENT. TOUTE CUISSON DOIT ÊTRE BASÉE SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DES PRODUITS. EN RAISON DES DIFFÉRENCES DE QUALITÉ DE PRODUIT, DE POIDS, DE DEGRÉ DE CUISSON SOUHAITÉ, IL PEUT ÊTRE NÉCESSAIRE D'AJUSTER LES DURÉES ET TEMPÉRATURES DE CUISSON. VEILLER À TOUJOURS RESPECTER LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURE INTERNE DE LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE EN VIGUEUR.

DURÉE PRÉPROGRAMMÉE DES TOUCHES DE PRODUIT DU PANIER GAUCHE (1 À 5) :

1 - 02:45 minutes
2 - 03:00 minutes
3 - 03:15 minutes
4 - 03:30 minutes
5 - 03:45 minutes

DURÉE PRÉPROGRAMMÉE DES TOUCHES DE PRODUIT DU PANIER DROIT (6 À 10) :

6 - 02:45 minutes
7 - 03:00 minutes
8 - 03:15 minutes
9 - 03:30 minutes
10 - 03:45 minutes

NETTOYAGE ET ENTRETIEN QUOTIDIENS

BIEN NETTOYER CHAQUE JOUR

La propreté et l'apparence de cet appareil contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

1. Débrancher l'appareil de sa source de courant et laisser refroidir.
2. Retirer tous les éléments détachables. Nettoyer ces éléments séparément avec un bon solvant à graisse ou détergent commercial. Bien rincer et sécher.
3. Nettoyer le tableau de commande, les charnières de porte et les poignées de porte avec soin car ces surfaces recueillent généralement des débris alimentaires. Rincer en essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre. Essuyer avec un chiffon propre.
4. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon propre et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.

REMARQUE : Éviter l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel de restauration.

REMARQUE : Le contenu du collecteur de miettes et/ou tiroir à huile et le papier-filtre de tout système de filtre doivent être mis au rebut dans un récipient ininflammable à la fin des opérations de friture chaque jour. Certains petits morceaux d'aliments peuvent s'enflammer spontanément s'ils sont laissés à tremper dans certaines huiles/graisses végétales.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

DANGER

Ne jamais tenter de vidanger l'huile ou la graisse de cuisson de la friteuse alors que les tubes de brûleur au gaz sont allumés. Cela provoque des dommages irréversibles à la cuve, présente un risque d'inflammation instantanée et a pour effet d'annuler la garantie.

DANGER

L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

DANGER

OUR ÉVITER LES BLESSURES CORPORELLES GRAVES, NE PAS SE TENIR DEBOUT SUR LA FRITEUSE OU SON COUVERCLE. LE COUVERCLE DE FRITEUSE EST CONÇU POUR RÉSISTER À UN POIDS MAXIMUM DE 4,5 KG.

⚠ ATTENTION

POUR PROTÉGER LES SURFACES EN INOX, BANNIR TOTALEMENT L'UTILISATION D'AGENTS NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANT CHLORIDRIQUE, OU DE NETTOYANT CONTENANT DES SELS QUATERNAIRES. NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE HYDROCHLORIDRIQUE (ACIDE MURIATIQUE) SUR L'ACIER INOXIDABLE. NE JAMAIS UTILISER DE BROSSES MÉTALLIQUES, D'ÉPONGES OU PAILLES DE FER OU DE RACLETTES.

NETTOYAGE

FILTRATION DE L'HUILE

Observer avec attention le produit alimentaire fini pour déterminer la fréquence de filtration optimale. La filtration de l'huile de friture à intervalles réguliers permet d'assurer la qualité des aliments.

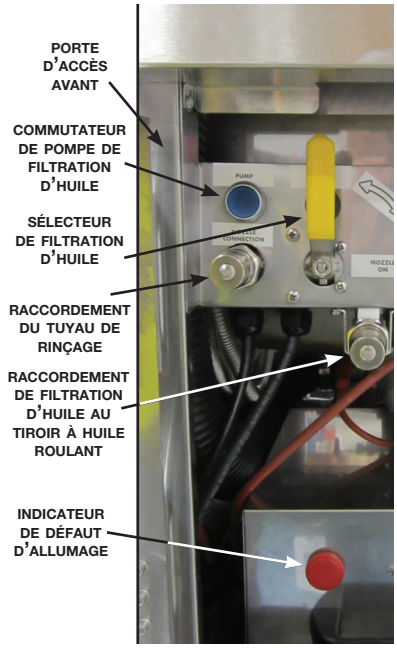
POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS :
Ne pas laisser l'huile passer en dessous de la température de **« retrait »** de 121 °C pendant qu'elle est filtrée. Si l'huile est filtrée en fin de journée, repomper l'huile vers la cuve alors qu'elle est encore chaude. Ne pas laisser l'huile refroidir dans le tiroir à huile roulant avant de la remettre dans la cuve.

ATTENTION

LES UTILISATEURS DOIVENT ÊTRE INFORMÉS DES DANGERS ASSOCIÉS À L'UTILISATION D'UN SYSTÈME DE FILTRATION D'HUILE CHAUDE. IL EST FORTEMENT CONSEILLÉ D'ASSURER UNE SURVEILLANCE IN-SITU DU PROCESSUS DE FILTRATION ET DU PROCESSUS DE NETTOYAGE. TOUJOURS PORTER UN TABLIER, DES GANTS DE PROTECTION THERMIQUE ET DES LUNETTES DE PROTECTION OCULAIRE.

ATTENTION

LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.


PORTE D'ACCÈS AVANT
COMMUTATEUR DE POMPE DE FILTRATION D'HUILE
SÉLECTEUR DE FILTRATION D'HUILE
RACCORDEMENT DU TUYAU DE RINÇAGE
RACCORDEMENT DE FILTRATION D'HUILE AU TIROIR À HUILE ROULANT
INDICATEUR DE DÉFAUT D'ALLUMAGE

1. Identifier la cuve dont l'huile doit être filtrée. Il n'est possible de vidanger qu'une seule cuve à la fois.
2. Ouvrir la porte d'accès avant. Placer le tirer à huile sous la vidange. Avec précaution, placer la cartouche filtre au fond du tiroir à huile puis raccorder le tuyau au raccord de branchement de tuyau de filtration. La vanne de buse étant en position **NOZZLE OFF** (buse fermée), ouvrir *lentement* la vanne de vidange de cuve en la tournant à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en position **OPEN** (ouverte). L'alimentation du tableau de commande principal est automatiquement coupée.
3. Laisser le contenu de la friteuse se vidanger complètement dans le tiroir à huile.
4. Raccorder le tuyau de vidange d'huile en option au raccord de tuyau de rinçage et diriger la buse du tuyau vers la cuve à filtrer. Ouvrir la vanne de rinçage jusqu'en position **ON.**
5. Appuyer sur le bouton **PUMP** (pompe) pour activer la pompe et faire circuler l'huile à travers le circuit de vidange afin de purger les miettes. À l'aide des brosses fournies, brosser les côtés et le fond de la friteuse pendant que l'huile circule à travers le circuit.
6. Appuyer sur le bouton **PUMP** pour arrêter la pompe et laisser le contenu de la friteuse se vidanger complètement. Débrancher le tuyau de vidange d'huile et le vider dans la cuve.
7. Fermer les vannes de vidange de cuve et de rinçage en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en position **CLOSE** (fermé).
8. Appuyer sur **PUMP** pour activer la pompe et laisser la friteuse se remplir jusqu'au niveau conseillé, en ajoutant de l'huile/graisse supplémentaire le cas échéant pour maintenir le niveau correct.
9. Appuyer sur **PUMP** pour arrêter la pompe.
10. Une fois que le bassin de friture est complètement rempli, retirer le tiroir à huile roulant et la cartouche filtre. Voir les instructions de changement du filtre. Le contenu du collecteur de miettes et/ou tiroir à huile et le filtre doivent être mis au rebut dans un récipient ininflammable ou le filtre à tamis réutilisable doit être nettoyé. Le cas échéant, nettoyer le support de filtre et le tiroir à huile.
11. Changer la cartouche filtre et remettre le tiroir roulant en place sous la friteuse.

ATTENTION

POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LE FILTRE, NE PAS UTILISER D'OBJETS COUPANTS POUR DÉTACHER LES RÉSIDUS DU FILTRE.

FILTRATION DE L'HUILE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FILTRE

ATTENTION

LES UTILISATEURS DOIVENT ÊTRE INFORMÉS DES DANGERS ASSOCIÉS À L'UTILISATION D'UN SYSTÈME DE FILTRATION D'HUILE CHAUDE. IL EST FORTEMENT CONSEILLÉ D'ASSURER UNE SURVEILLANCE IN-SITU DU PROCESSUS DE FILTRATION ET DU PROCESSUS DE NETTOYAGE. TOUJOURS PORTER UN TABLIER, DES GANTS DE PROTECTION THERMIQUE ET DES LUNETTES DE PROTECTION OCULAIRE.

REMARQUE : Veiller à bien porter des gants de protection pour travailler avec des surfaces chaudes.

FILTRE À TAMIS RÉUTILISABLE EN OPTION :

Pour nettoyer le filtre à tamis réutilisable **(FI-27014)**, l'arroser abondamment d'eau chaude. **NE PAS** le mettre au lave-vaisselle. **NE PAS** utiliser de détergent pour le nettoyer. Les détergents et leurs résidus ont pour effet réduire de façon notable la durabilité des huiles ou des graisses.

ATTENTION

UN FILTRE USÉ ALTÈRE LA QUALITÉ DE LA FRITURE.

Pour s'assurer que le filtre fonctionne efficacement, le contrôler avec soin lors de chaque nettoyage. Vérifier qu'il ne présente pas de coupure ni de perçage. Pour obtenir de meilleurs résultats, changer le filtre selon les besoins.

AVERTISSEMENT

Le contenu du collecteur de miettes et/ou tiroir à huile et le papier-filtre de tout système de filtre doivent être mis au rebut dans un récipient ininflammable à la fin des opérations de friture chaque jour. Certains petits morceaux d'aliments peuvent s'enflammer spontanément s'ils sont laissés à tremper dans certaines huiles/graisses végétales.

S'assurer que le filtre est solidement fixé au cadre de filtre et à la cartouche avant de remettre l'ensemble en place dans le tiroir à huile.

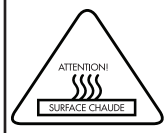
Pour éliminer l'huile ou la graisse usagée, il est possible d'extraire le tiroir de la friteuse et de l'amener jusqu'à un endroit qui convient pour l'utilisation d'un dispositif de pompage.

TOUJOURS S'ASSURER QUE LE TIROIR EST CORRECTEMENT EN PLACE SOUS LA FRITEUSE AVANT UTILISATION.

AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER LES BLESSURES, FAIRE PREUVE DE PRÉCAUTION LORSQUE LES SURFACES SONT GLISSANTES EN RAISON DE DÉVERSEMENTS OU D'ÉGOUTTEMENTS D'HUILE.

ATTENTION



LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

DANGER

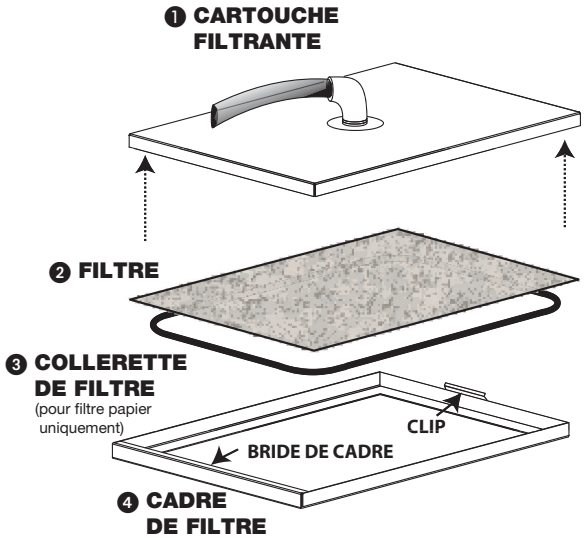
Ne jamais tenter de vidanger l'huile ou la graisse de cuisson de la friteuse alors que les tubes de brûleur au gaz sont allumés. Cela provoque des dommages irréversibles à la cuve, présente un risque d'inflammation instantanée et a pour effet d'annuler la garantie.

NETTOYAGE

FILTRATION DE L'HUILE

REMPLACEMENT DU FILTRE

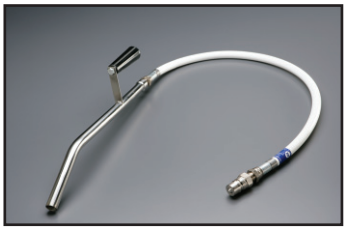
1. Le robinet de vidange étant en position **CLOSE** (fermé), extraire le tiroir à huile de sous la friteuse et débrancher le tuyau de filtration de la friteuse. Tirer le tiroir roulant avec précaution parce qu'il présente des bords coupants.
2. En appuyant sur le clip du cadre de filtre ❹, tirer vers le haut le bord de la cartouche filtrante ❶ du côté du clip. Glisser le côté opposé de la cartouche filtrante hors de sous la bride du cadre.
3. Enlever le filtre usagé ❷ et la collerette de filtre ❸. Mettre le filtre ❷ au rebut. Conserver la collerette de filtre ❸.
4. Placer un filtre neuf ❷ et la collerette ❸ contre le grillage sur le dessous de la cartouche filtrante ❶. Inverser l'étape 2 ci-dessus.
5. Rebrancher le tuyau de filtration sur la friteuse et remettre le tiroir à huile en place sous la friteuse.



OPTIONS	
Filtres	
☐ Papier, recharge 7 filtres	FI-27791
☐ Papier, recharge 100 filtres	FI-27794
☐ Charbon/carbone, recharge 30 filtres	FI-27648
☐ Tamis réutilisable, filtre unique	FI-27014
☐ Couvercle de bassin de friture	5016226
☐ Couvercle de tiroir roulant	5006073
☐ Chariot à huile (AVEC TUYAU DE VIDANGE D'HUILE)	TO-28359
☐ Tuyau de vidange d'huile	HO-28812
☐ Préfiltre à tamis	5010451
☐ Araignée à friture	CE-27400

FILTRATION DE L'HUILE

TUYAU DE VIDANGE/RINÇAGE D'HUILE :



Le tuyau de vidange d'huile permet de faciliter les opérations de bouillissage et de de filtration.

Pour rincer les miettes des cuves et faire circuler l'huile usagée à travers le filtre à l'aide du tuyau de vidange en option :

1. Raccorder le tuyau au raccord pour tuyau de filtration et placer la cartouche filtre avec précaution dans le tiroir à huile.
2. Mettre le tiroir à huile roulant en place sous le ou les orifices de vidange.
3. Sur la cuve à rincer et à filtrer, ouvrir *lentement* la vanne de vidange de cuve jusqu'en position **OPEN** (ouverte).
4. Mettre la vanne de remplissage de cuve en position **CLOSE** (fermé).

ATTENTION

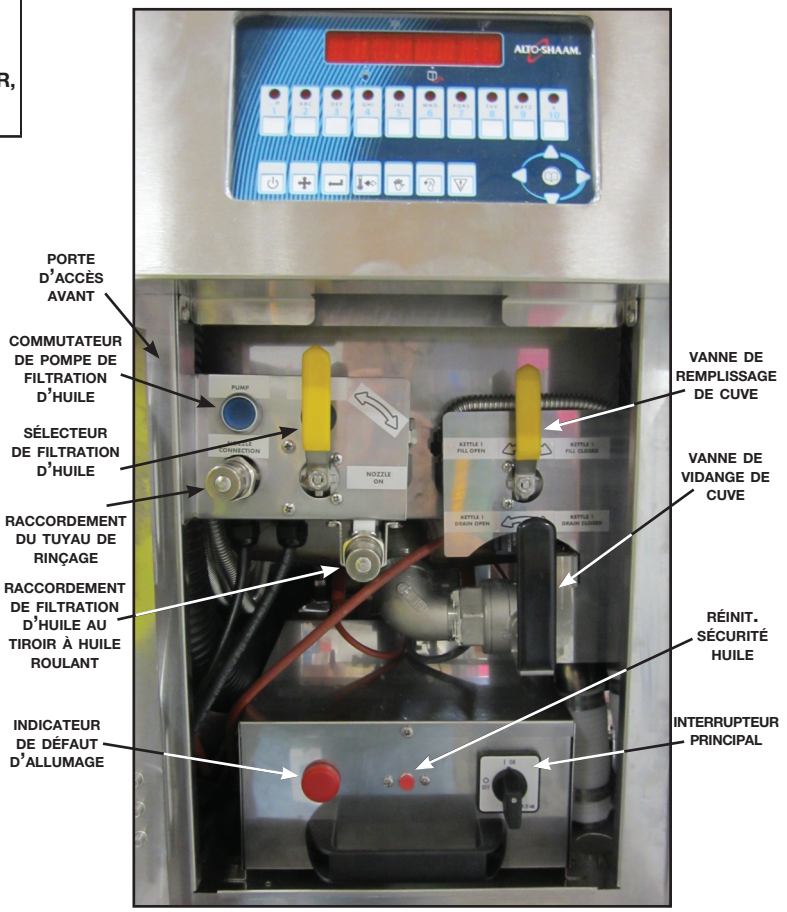
LES UTILISATEURS DOIVENT ÊTRE INFORMÉS DES DANGERS ASSOCIÉS À L'UTILISATION D'UN SYSTÈME DE FILTRATION D'HUILE CHAUDE. IL EST FORTEMENT CONSEILLÉ D'ASSURER UNE SURVEILLANCE IN-SITU DU PROCESSUS DE FILTRATION ET DU PROCESSUS DE NETTOYAGE. TOUJOURS PORTER UN TABLIER, DES GANTS DE PROTECTION THERMIQUE ET DES LUNETTES DE PROTECTION OCULAIRE.

5. En portant des gants de protection thermique, brancher avec précaution le tuyau de vidange/rinçage d'huile en option sur le raccord de tuyau de rinçage et diriger la buse du tuyau vers la cuve à vidanger ou à rincer.
6. Ouvrir la vanne de rinçage de la cuve vidangée en la plaçant en position **OPEN**.
7. Une fois qu'un tiers ou plus de l'huile a été vidangée de la cuve vers le tiroir à huile, appuyer sur le bouton **PUMP** (pompe) pour mettre la pompe de circulation en marche. Si la vanne de vidange de cuve est toujours en position **OPEN**, l'huile continue s'écouler par l'orifice de vidange, à travers le filtre et la pompe, pour revenir vers la cuve grâce au tuyau de vidange/rinçage d'huile.
8. Une fois le rinçage terminé, ramener la vanne de vidange de cuve en position **CLOSE** pour interrompre la circulation d'huile et commencer à remplir la cuve.
9. Le cas échéant, la cuve peut être remplie automatiquement et il n'est pas nécessaire de tenir le tuyau. Pour cela, mettre la vanne de remplissage de cuve en position **OPEN** et placer la vanne de rinçage en position **NOZZLE OFF** (buse fermée).

Remarque : Ne jamais faire fonctionner la pompe de filtration si toutes les vannes de remplissage de cuve et la vanne de rinçage sont fermées ou si aucun des tuyaux de filtration ou de rinçage n'est raccordé (l'huile doit avoir un endroit où s'écouler, sinon la pompe surchauffe).

10. Une fois que toute l'huile du tiroir roulant a été repompée vers la cuve, appuyer sur le bouton **PUMP** pour arrêter la pompe.
11. Répéter cette opération pour les autres bassins de friture comme il se doit et refermer toutes les vannes une fois terminé.
12. En portant des gants de protection thermique, débrancher avec précaution le tuyau de vidange/rinçage et vider tout excédent d'huile du tuyau dans la cuve.

BATTERIE ASF-60G


PORTE D'ACCÈS AVANT
COMMUTATEUR DE POMPE DE FILTRATION D'HUILE
SÉLECTEUR DE FILTRATION D'HUILE
RACCORDEMENT DU TUYAU DE RINÇAGE
RACCORDEMENT DE FILTRATION D'HUILE AU TIROIR À HUILE ROULANT
INDICATEUR DE DÉFAUT D'ALLUMAGE
VANNE DE REMPLISSAGE DE CUVE
VANNE DE VIDANGE DE CUVE
RÉINIT. SÉCURITÉ HUILE
INTERRUPTEUR PRINCIPAL

NETTOYAGE

PROCÉDURE DE BOUILLISSAGE

REMARQUE : Effectuer un bouillissage initial pour nettoyer et désinfecter la friteuse avant utilisation.

Des dépôts de matières carbonisées et d'huile se forment progressivement à l'intérieur du bassin de friture et sur les accessoires de la friteuse. Il est important d'éliminer régulièrement ces dépôts, non seulement pour assurer l'efficacité de la friteuse, mais aussi pour préserver la qualité des produits.

REMARQUE : Toujours porter une protection oculaire ou un masque facial, des gants en caoutchouc et un tablier pour nettoyer le bassin car le produit de bouillissage est une solution alcaline pouvant produire des brûlures graves.

REMARQUE : Comme chaque friteuse est commandée séparément, effectuer la procédure ci-dessous pour chaque appareil.

ATTENTION

AVANT CETTE OPÉRATION, S'ASSURER QU'IL N'Y A AUCUNE HUILE NI GRAISSE DANS LE BASSIN À FRITURE.

ATTENTION

POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER ET DE CONTAMINER L'HUILE PROPRE AVEC LE PRODUIT DE BOUILLISSAGE SUR LES MODÈLES ÉQUIPÉS D'UN SYSTÈME DE FILTRATION, NE JAMAIS LAISSER LA SOLUTION DE BOUILLISSAGE NI L'EAU DE RINÇAGE CIRCULER À TRAVERS LE CIRCUIT DE POMPE.

ATTENTION

LA SOLUTION DE BOUILLISSAGE ET LES SURFACES MÉTALLIQUES ENVIRONNANTES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, TOUJOURS PROTÉGER LES MAINS POUR EFFECTUER LE BOUILLISSAGE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DU FABRICANT POUR LE PRODUIT DE BOUILLISSAGE UTILISÉ.

ATTENTION

NE PAS LAISSER LA FRITEUSE SANS SURVEILLANCE DURANT LE BOUILLISSAGE. LA FRITEUSE DOIT ÊTRE SURVEILLÉE EN PERMANENCE POUR ÉVITER LES DÉBORDEMENTS, EN PARTICULIER AUX HAUTES ALTITUDES. SI UN DÉBORDEMENT EST IMMINENT, METTRE IMMÉDIATEMENT L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL SUR OFF ET LAISSER LA SOLUTION REFROIDIR. LORSQUE LA SOLUTION A REFROIDI, RÉACTIVER LE MODE DE BOUILLISSAGE.

REMARQUE : Le bouillissage manuel n'est possible que lorsque la température effective du bassin de friture est inférieure à 99 °C.

REMARQUES : Avant et durant le bouillissage :

Avant de vidanger toute cuve, s'assurer que le tiroir à huile roulant ou le récipient thermorésistant est à sa place sous la ou les vidanges.

NE PAS VIDANGER PLUS D'UNE CUVE À LA FOIS. LE TIROIR À HUILE A UNE CAPACITÉ SUFFISANTE POUR UNE SEULE CUVE.

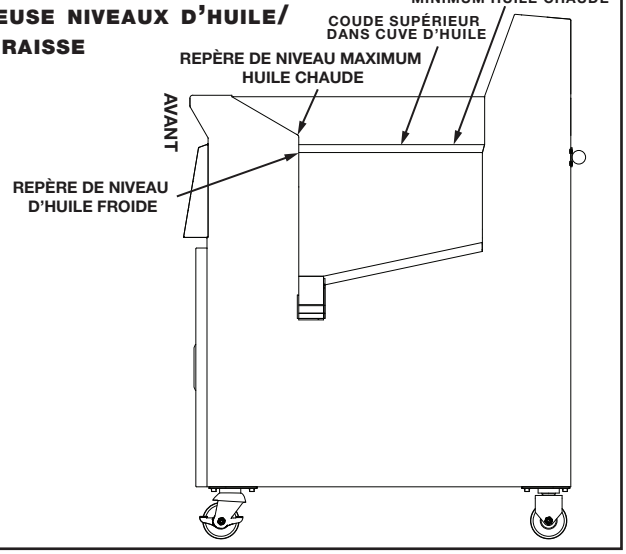
1. Ouvrir la porte d'accès avant. Placer le tirer à huile sous la vidange. Tourner *lentement* la vanne de vidange du bassin de friture jusqu'en position **OPEN** (ouverte) pour vidanger l'huile.
2. En portant des gants de protection thermique, essuyer l'huile de l'intérieur du bassin de friture avec un serviette en papier ou un chiffon propre.
3. Vider l'huile du chariot à huile. Laver le chariot à huile, le rincer à l'eau propre et le sécher avec soin.
4. Ramener la vanne de vidange du bassin de friture vidangé jusqu'à la butée en position **CLOSED** (fermée).

ATTENTION

GARDER UN RÉCIPIENT D'EAU FROIDE À PORTÉE DE MAIN DURANT LE BOUILLISSAGE EN CAS DE DÉBORDEMENT. SI UN DÉBORDEMENT EST IMMINENT, COUPER IMMÉDIATEMENT L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET VERSER DE L'EAU FROIDE DANS LE BASSIN DE FRITURE POUR RÉDUIRE LA TEMPÉRATURE DE LA SOLUTION.

5. Remplir la friteuse d'eau jusqu'au repère de niveau d'huile maximum.

VUE EN COUPE DE LA FRITEUSE NIVEAUX D'HUILE/ DE GRAISSE


REPÈRE DE NIVEAU MINIMUM HUILE CHAUDE
COUDE SUPÉRIEUR DANS CUVE D'HUILE
REPÈRE DE NIVEAU MAXIMUM HUILE CHAUDE
AVANT
REPÈRE DE NIVEAU D'HUILE FROIDE

PROCÉDURE DE BOUILLISSAGE

6. Ajouter la solution de bouillissage. Veiller à bien suivre les instructions du fabricant pour préparer la solution de bouillissage.

7. Placer l'interrupteur principal situé derrière la porte d'accès avant en position **Marche** puis appuyer sur la touche d'alimentation **MARCHE/ARRÊT** de la commande.

REMARQUE : Les tubes d'échangeur thermique doivent être complètement couverts de solution lorsque l'appareil est en marche. Le chauffage des cuves à sec les rend extrêmement chaudes, réduit la durabilité de la friteuse et a pour effet d'annuler la garantie.

8. Pour accéder au mode de bouillissage, tenir 🕮 enfoncé pendant 3 secondes. **COUNTS** (compteur) s'affiche.

9. Appuyer sur les touches fléchées haut △ ou bas ▽ jusqu'à afficher **BOIL** (bouillir), puis appuyer sur 🕮. **BOIL** s'affiche. En utilisant une minuterie séparée, laisser le bassin de friture bouillir pendant 10 minutes.

10. Au bout de la période de bouillissage de 10 minutes, placer l'interrupteur principal situé derrière la porte d'accès avant en position **ARRÊT**.

11. En portant des gants protecteurs pour éviter les brûlures, récurer l'intérieur du bassin de friture à l'aide d'une brosse à récurer à long manche.

12. Placer un récipient thermorésistant vide sous l'orifice de vidange. Placer la vanne de vidange de cuve en position **OPEN** (ouverte). **Le levier doit être tourné à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.** Laisser la solution de bouillissage se vider complètement dans le récipient thermorésistant. Éliminer la solution de bouillissage. Remettre le récipient thermorésistant sous la friteuse.

13. En vérifiant que la vanne de vidange de cuve est en position **OPEN**, rincer toute solution de bouillissage du bassin de friture, du conduit de vidange, des orifices de brûleur, de l'orifice de remplissage d'huile, etc. Suivre les instructions du fabricant de la solution de bouillissage pour rincer le bassin de friture de manière à neutraliser les résidus de solution. Éliminer la solution de rinçage.

ATTENTION

VÉRIFIER L'ABSENCE D'EAU DANS LE BASSIN À FRITURE AVANT DE REMPLIR D'HUILE/DE GRAISSE. LORS DU CHAUFFAGE JUSQU'À LA TEMPÉRATURE DE CUISSON, L'EAU PRÉSENTE DANS LE BASSIN PROVOQUE DES PROJECTIONS D'HUILE PRÉSENTANT UN RISQUE DE BRÛLURE.

14. Il peut y avoir des résidus de solution de bouillissage dans le tube et l'orifice de remplissage. Cela doit être rincé et éliminé séparément avant de remplir le réservoir d'huile fraîche afin d'éviter de la contaminer.

Rincer le bassin de friture avec une petite quantité d'eau.

15. Après la procédure de bouillissage et de rinçage, essuyer toutes les surfaces métalliques intérieures et accessoires intérieurs accessibles avec un chiffon propre et sec pour éliminer tout reste d'humidité. Nettoyer et sécher les paniers à friture séparément.

REMARQUE : S'assurer que l'intérieur du bassin de friture, la bouche de vidange et toutes les pièces venant au contact de l'huile/graisse fraîche soient aussi secs que possible.

16. Essuyer l'enveloppe extérieure de la friteuse avec un produit dégraissant/désinfectant conçu pour les surfaces de contact alimentaire. Toujours respecter les proportions de dilution préconisées par le fabricant et/ou les instructions de mélange.

Essuyer les surfaces extérieures en acier inoxydable suivant le grain du métal et éviter l'utilisation de tampons abrasifs, de paille de fer ou d'outils métalliques.

17. Ramener la vanne de vidange de cuve en position **CLOSED** (fermée).

18. Remplir le réservoir d'huile ou de graisse fraîche.

RÉPARATION

DÉPANNAGE DE LA COMMANDE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Pas de courant	Disjoncteur coupé	Contrôler et réarmer
	Appareil pas branché	Brancher le cordon électrique
	Transformateur 24 V défectueux	Changer le transformateur Changer le module de commande
Pas de son	Haut-parleur défectueux	Changer le module de commande
Problème de bouton	Touche défectueuse	Changer le module de commande
PROBE est affiché	Sonde de température défectueuse	Changer la sonde de température
	Sonde non branchée	Brancher la sonde
Mesure de température incorrecte	Sonde de température défectueuse	Changer la sonde de température
Pas de chauffage	Élément, relais, contacteur ou vanne de gaz défectueux	Changer la pièce défectueuse
	Module de commande défectueux	Changer le module de commande

DÉPANNAGE DE L'APPAREIL

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Pas de courant	Disjoncteur coupé	Contrôler et réarmer
	Appareil pas branché	Brancher le cordon électrique
	Commutateur de vidange en position OPEN (ouverte)	Mettre le commutateur de vidange en position CLOSED (fermée)
	Interrupteur principal en position OFF	Mettre l'interrupteur principal en position ON
La friteuse ne chauffe pas	Vanne de gaz en position CLOSED (fermée)	Mettre la vanne de gaz en position OPEN (ouverte)
	Le tuyau de gaz n'est pas raccordé	Raccorder le tuyau de gaz
	Sectionneur de sécurité déclenché	Appuyer sur le bouton de réarmement du sectionneur placé derrière la porte d'accès avant.
	Pas d'huile dans le bassin de friture	Remplir le bassin d'huile
Les paniers ne s'abaissent pas	Fusible grillé sur le circuit de relais du lève-panier	Changer le fusible
	Mécanisme de lève-panier entravé	Contrôler le mécanisme de lève-panier et éliminer toute obstruction

ATTENTION

CE CHAPITRE EST DESTINÉ À AIDER LES TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT ET NE CONCERNE PAS LE PERSONNEL DE MAINTENANCE NON FORMÉ OU NON AGRÉÉ.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

ATTENTION

IL EST CONSEILLÉ DE FAIRE CONTRÔLER CET APPAREIL PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ À INTERVALLES RÉGULIERS DANS LE CADRE DU PROGRAMME D'ENTRETIEN COURANT DE LA CUISINE.

GARANTIE LIMITÉE SUR LE BASSIN À FRITURE

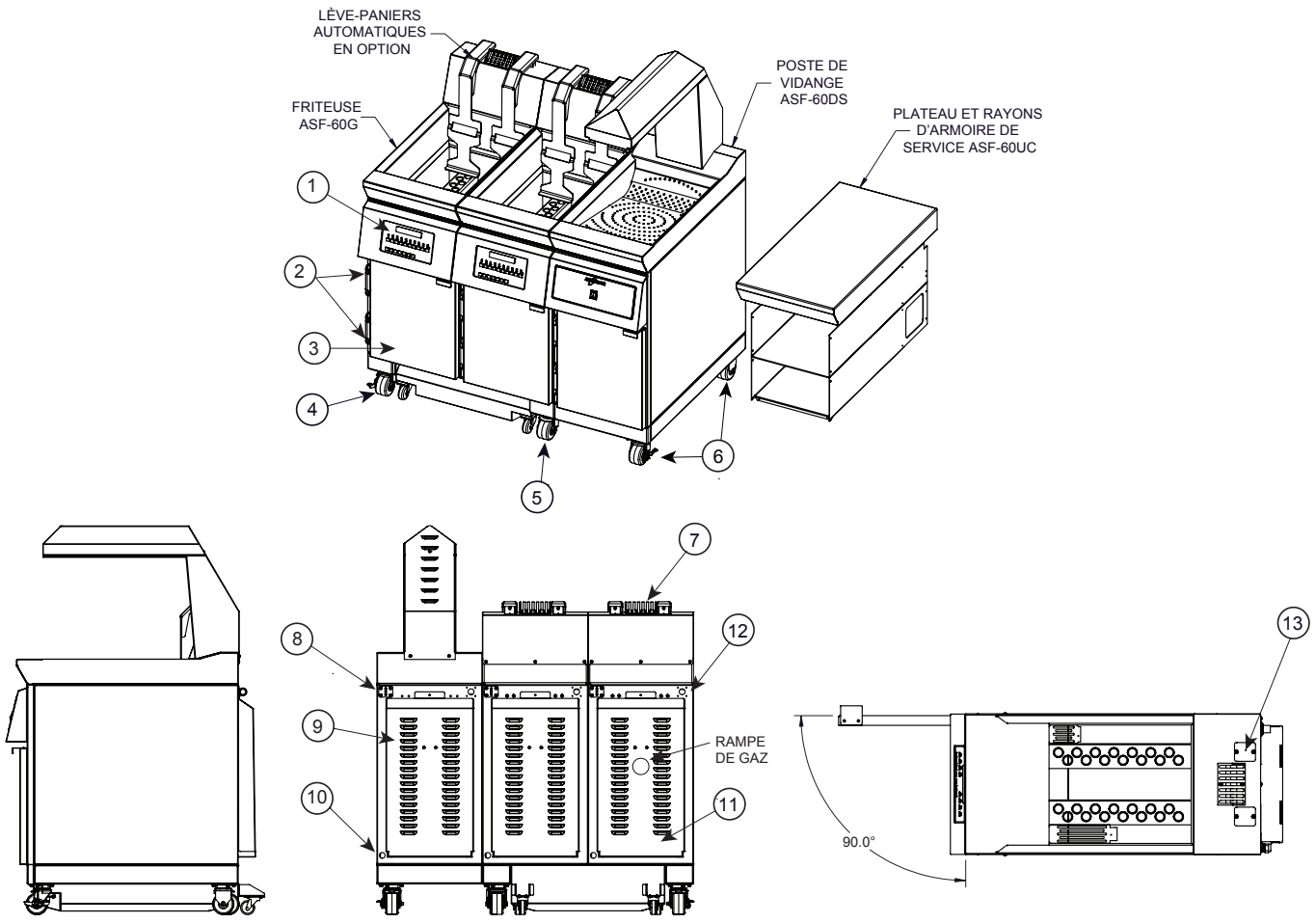
Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur initial que tout bassin à friture qui présente un défaut de pièces ou de main-d'œuvre sera, au choix d'Alto-Shaam et sous réserve des dispositions énoncées ci-après, remplacé par un bassin à friture neuf ou remis à neuf.

La durée de validité de la garantie sur la main-d'œuvre est de trois (3) ans à compter de la date d'expédition. Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de port et de main-d'œuvre normale pour une installation effectuée durant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.

La durée de validité de la garantie sur les pièces est de sept (7) ans à compter de la date d'expédition. Après expiration de la garantie de trois (3) ans sur la main-d'œuvre, Alto-Shaam remplacera uniquement le bassin à friture, le transport, la main-d'œuvre et tous les frais supplémentaires étant entièrement à la charge du propriétaire/exploitant.

La garantie étendue sur le bassin à friture est sujette à toutes les dispositions établies dans la garantie standard d'Alto-Shaam.

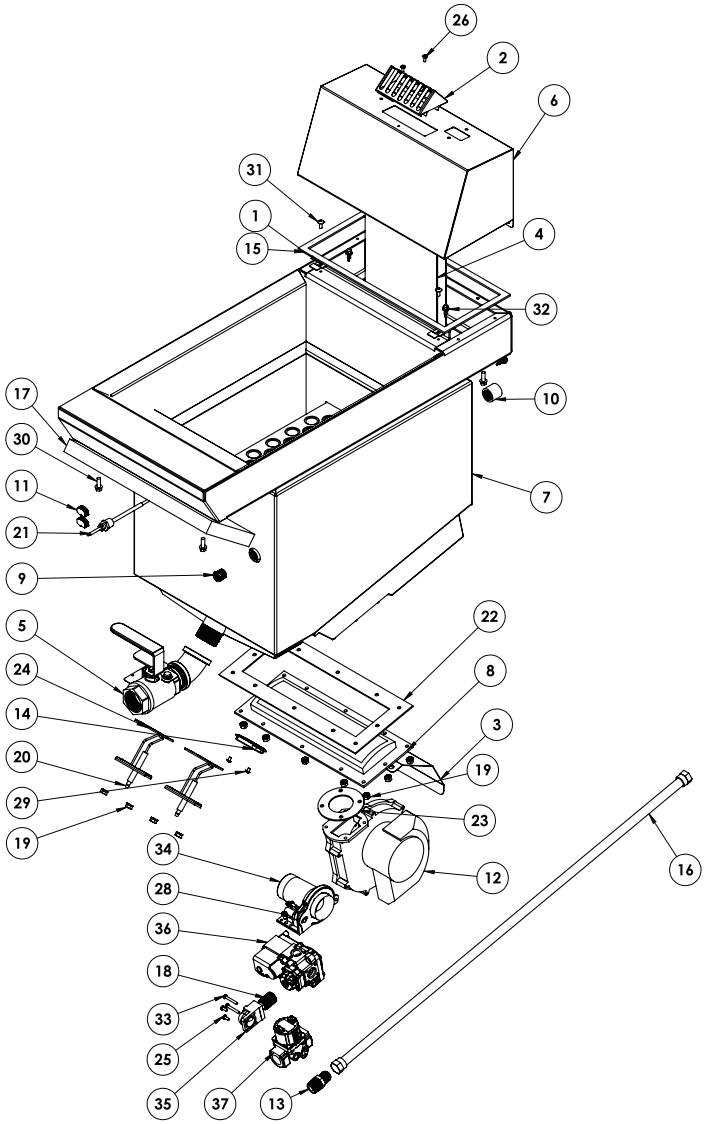
ASF-60B BATTERIE DE FRITEUSES AU GAZ (POUR RÉFÉRENCE SEULEMENT)



REP.	RÉF.	DESCRIPTION	QTÉ
1	PE-29469	Façade de tableau de friteuse	1
2	HG-2015	Charnière (par appareil)	2
	SC-2072	Vis pour charnière	6
3	5014682	Porte avec charnières	1
4	CS-28098	Roulette pivotante avec frein, côté gauche	2
5	CS-28443	Roulette pivotante	2
6	CS-28099	Roulette pivotante avec frein, côté droit	2
	SC-28891	Vis pour roulettes	
7	1008769	Évent	1
8	BT-26884	Attache de câble de retenue	1
9	1013139	Panneau arrière - sans rampe de gaz	1
10	BU-3964	Douille de raccordement électrique	1
11	1013139	Panneau arrière - avec rampe de gaz	1
12	FT-27961	Raccord de gaz, 1/2 po	1
13	1013188	Cache (par friteuse)	2

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

ASF-60B CUVE DE FRITEUSE AU GAZ

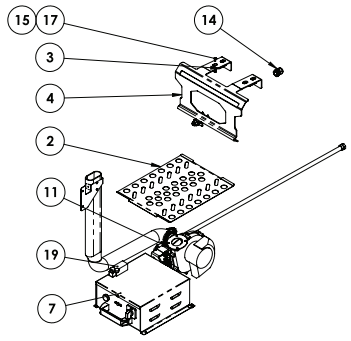


REP.	RÉF.	DESCRIPTION	QTÉ
1	1008588	Support d'échappement	2
2	1008769	Corps d'échappement	1
3	1012657	Pare-goutte, ventilateur de combustion	1
4	5009493	Gaine d'échappement 38 cm ASF-60G	1
5	5014881	Vanne	1
6	5014906	Capot d'échappement	1
7	5015097	Cuve, ASF-60G	1
8	BN-34226	Brûleur, friteuse au gaz HE	1
9	BU-27277	Douille réductrice	1
10	CP-29478	Capuchon 1/2 po NPT	1
11	CR-34967	Connecteur, 2 conducteurs	1
12	FA-34232	Ventilateur, friteuse au gaz 120 V	1
13	FT-27476	Raccord de compression évasé 45°	1
14	GL-29744	Hublot	1
15	GS-2019	Joint autocollant 1/2 po	1
16	HO-28689	Tuyau annelé, dia. int. 1/2 po	1
17	IN-22265	Isolant supérieur de cuve	1
18	NP-26220	Mamelon, 1/2 po-14 NPT	1
19	NU-36233	Écrou 1/4 po-20 KEPS, zingué	16
20	PI-27001	Broche de détecteur de flamme	2
21	PR-34998	Sonde de température	1
22	SA-27005	Joint de brûleur au gaz	1
23	SA-27006	Joint de ventilateur de brûleur	1
24	SA-27007	Joint de bougie d'allumage	2

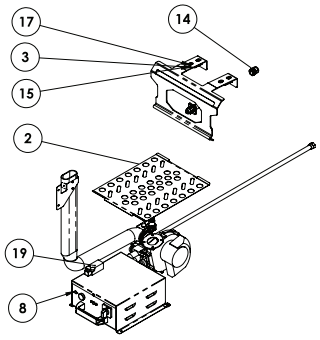
REP.	RÉF.	DESCRIPTION	QTÉ
25	SC-22273	Vis tête cylindrique M4 x 0,7 x 10 mm	2
26	SC-22273	Vis tête cylindrique, M4 x 6 mm	2
28	SC-22766	Vis Phillips tête cylindrique	5
29	SC-2459	Vis Phillips 8-32	2
30	SC-25286	Vis hexa embase crantée, 1/4-20 x 3/4	4
31	SC-2661	Vis Phillips 10-32	2
32	SC-27384	Vis autoperçante, n°10-16	4
33	SC-29276	Vis, M4 x 30 mm	2
34	VA-27068	Soupape venturi	1
35	VA-27081	Coude à bride de venturi	1
36	VA-34260	Vanne de sécurité, 24 V	1
37	VA-34531	Vanne de gaz, 24 V, 120 V, 1/2 po NPT	1

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

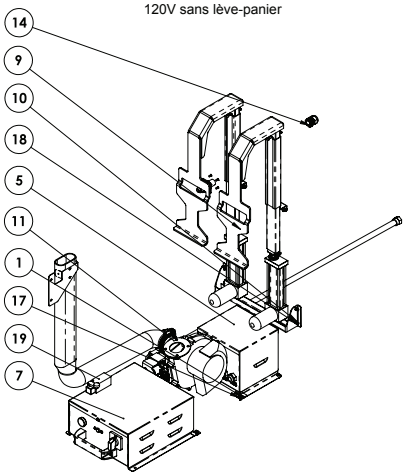
ASF-60G ALIMENTATIONS ÉLECTRIQUES DE BATTERIE



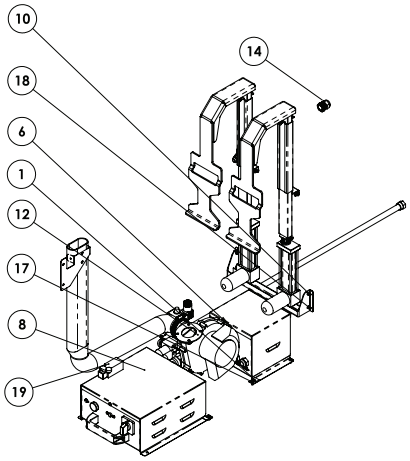
5014939
120V sans lève-panier



5014940
230V sans lève-panier



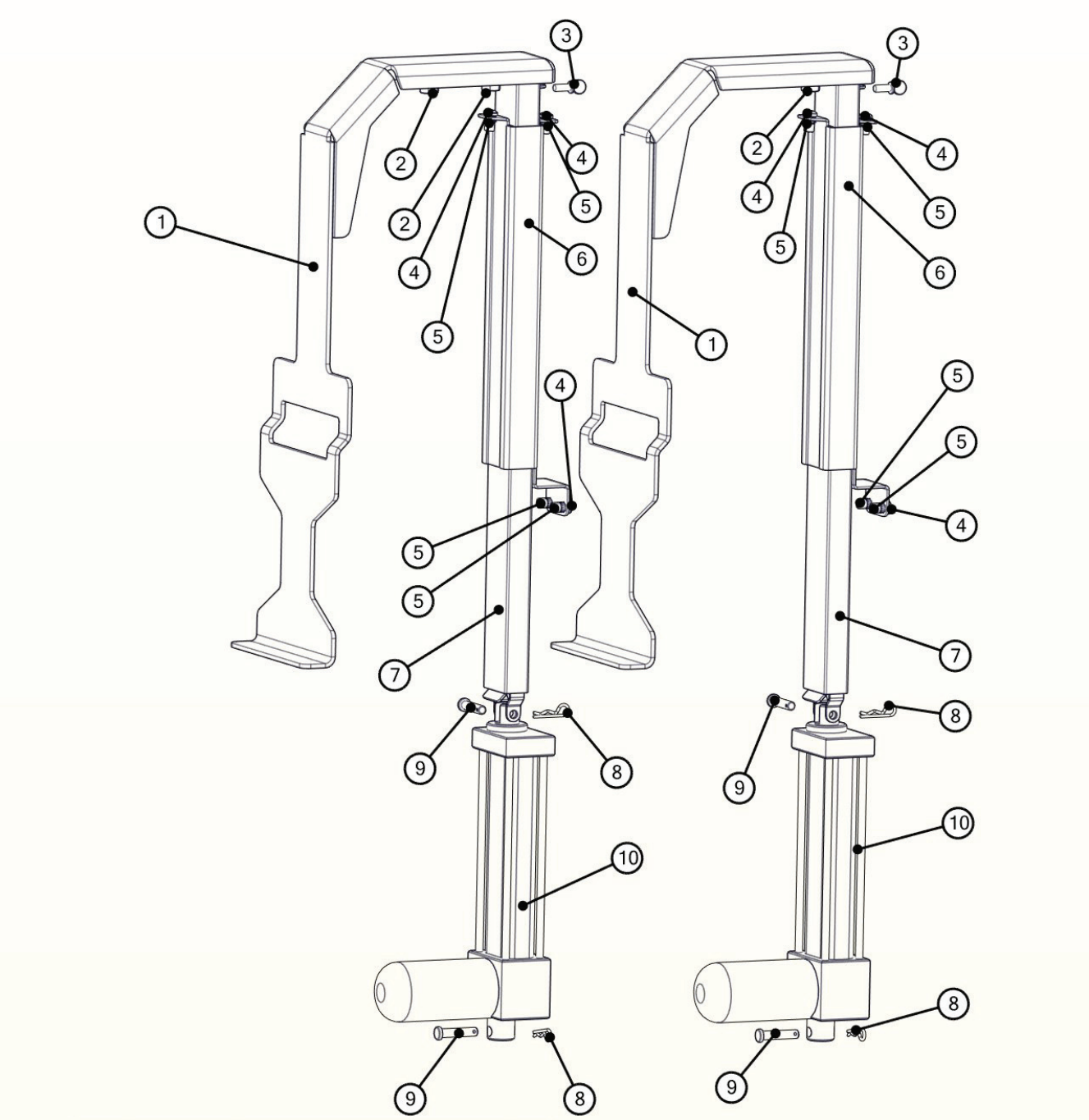
5014928
120V sans lève-panier



5014929
230V sans lève-panier

REP.	RÉF.	DESCRIPTION	120 V à lève-panier - Qté	120 V sans lève-panier - Qté	230V à lève-panier - Qté	230V sans lève-panier - Qté
1	1008588	Support d'échappement	2	–	2	–
2	1010727	Grille de base panier sans levage	–	1	–	1
3	1013188	Cache, ouverture de lève-panier	–	2	–	2
4	1013435	Porte panier levage manuel	–	1	–	1
5	5014722	Lève-panier électrique 120 V	1	–	–	–
6	5014723	Lève-panier électrique 230 V	–	–	1	–
7	5014823	Alimentation électrique 120 V	1	1	–	–
8	5014824	Alimentation électrique 230V	–	–	1	1
9	5014860	Lève-panier simple	2	–	2	–
10	5014907	Support inférieur de lève-panier	1	–	1	–
11	5014971	Circuit de gaz 120 V	1	1	–	–
12	5014972	Circuit de gaz 230 V	–	–	1	1
14	BU-3964	Douille serre-câble droite	1	1	1	1
15	NU-22289	Écrou hexagonal, M5	–	4	–	4
16	NU-23909	Écrou, insert hexa. M5	8	4	8	4
17	SC-22766	Vis tête cylindrique, M5	4	4	4	4
18	SC-2661	Vis, 10-32 x 1/2 po TRH	4	–	4	–
19	SW-34246	Contacteur de fin de course	1	1	1	1

LÈVE-PANIER – 5014863 REPRÉSENTÉ



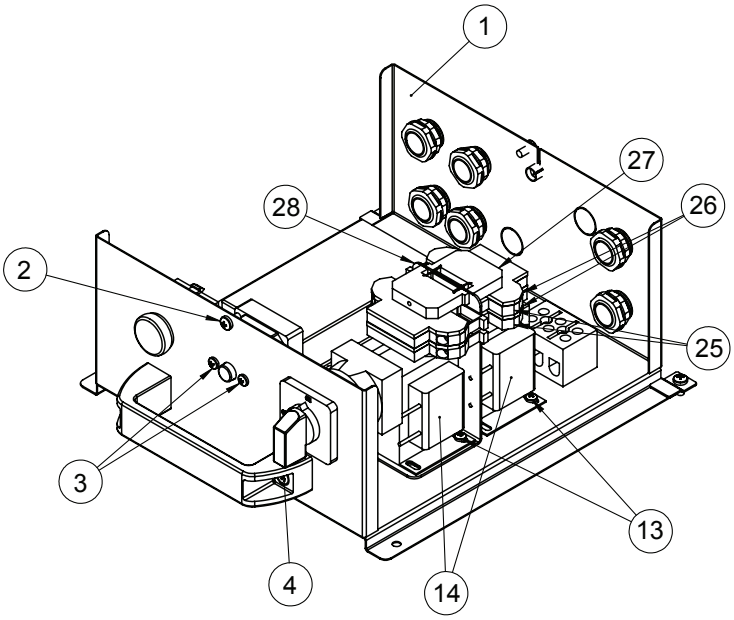
REP.	RÉF.	DESCRIPTION	QTÉ
1	1013362	Porte-panier ASF-60	2
2	SC-23153	Vis tête réduite hexa, 5/16-18 x 1/2 po	3
3	SC-2268	Vis épaulem. oreille, 10-24 x 1/2 po	2
4	SC-22766	Vis tête cyl., M5 x 0,8 x 10 mm	8
5	NU-23909	Écrou, insert hexa. M5	8
6	1013141	Support de lève-panier, profilé	2

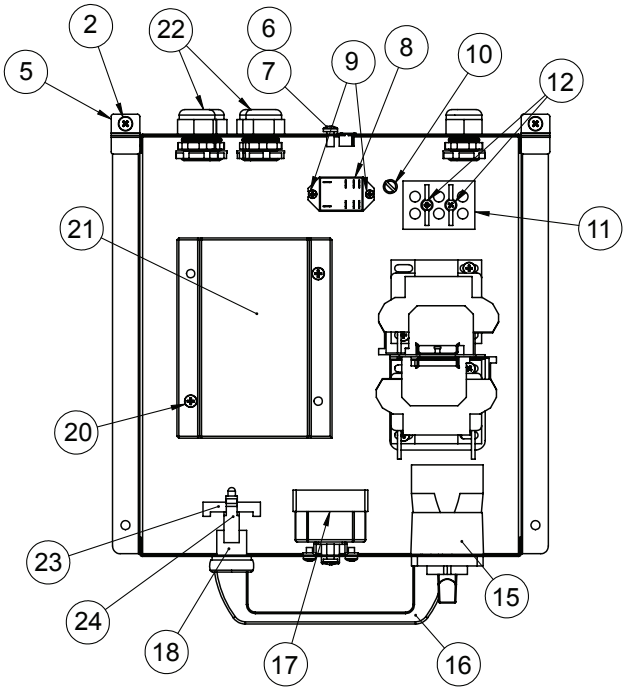
REP.	RÉF.	DESCRIPTION	QTÉ
7	1013144	Colonne de lève-panier	2
8	PI-27540	Goupille fendue	4
9	PI-27539	Goupille à épaulement	4
10	MO-27011	Actionneur linéaire (LMR01RN1 C150FC2X)	2

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÉPARATION

MODULE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 120 V – ASF-60G





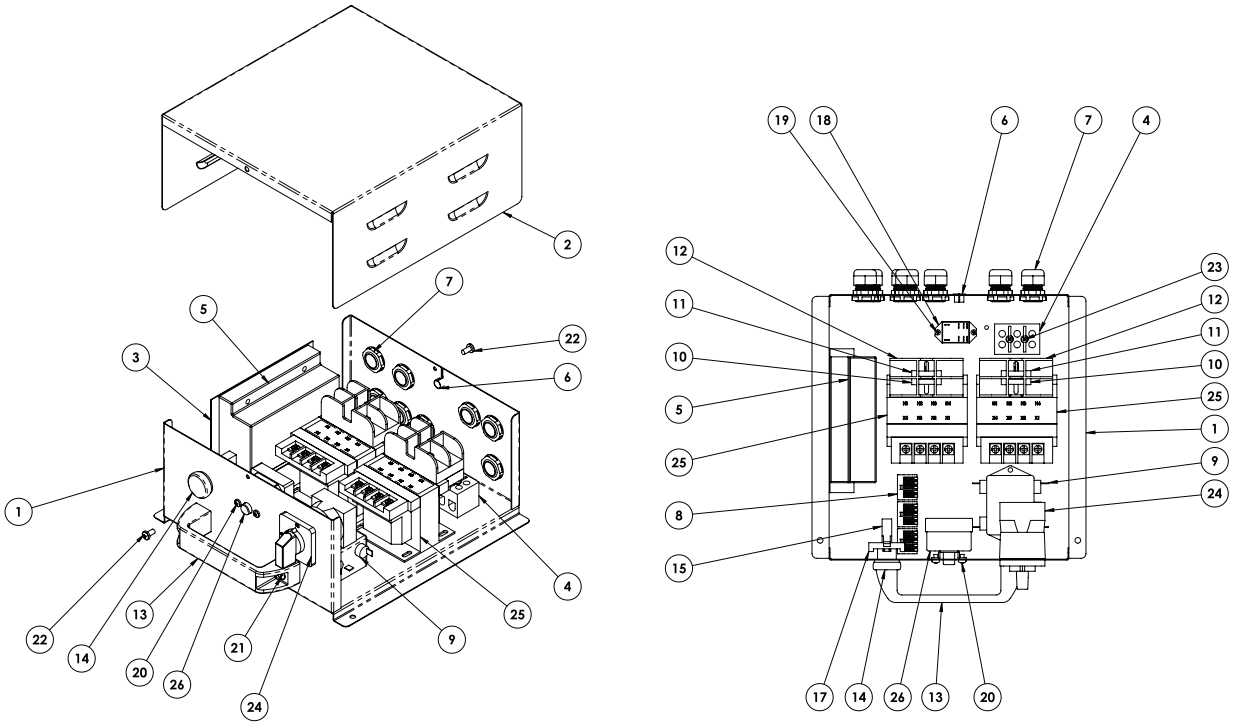
REP.	RÉF.	DESCRIPTION	Qté
*	77450	Schéma de câblage 120 V	1
1	1013069	Boîtier électrique 120 V	1
*	1013070	Capot de boîtier électrique	1
2	SC-22766	Vis M5	4
3	SC-2254	Vis tête cyl. ronde 6-32 x 3/8 po	2
4	SC-22466	Vis Philips, 1/4-20 x 1 po	2
5	1008588	Support d'échappement	2
6	BU-2827	Coussinet, nylon	1
7	SA-2924	Joint d'étanchéité	1
8	RL-35000	Relais d'alimentation unipol. bidir.	1
9	SC-22500	Vis tête cylindrique 6-32 x 1/4 po	2
10	SC-2190	Vis de terre	1
11	BK-3019	Bornier	1
12	SC-2365	Vis tête cyl. ronde 6-32	2
13	SC-22271	Vis tête cylindrique M4	4
14	TN-33282	Transformateur, 230 V/24 V, 50 A	2
15	SW-34254	Commutateur à came, pour monophasé	1
16	HD-26792	Poignée	1
17	TT-34245	Thermostat de sécurité	1

REP.	RÉF.	DESCRIPTION	Qté
18	LT-34280	Voyant d'alarme d'allumage	1
19*	NU-2187	Écrou borgne n° 18-8	2
20	SC-2069	Vis tête cylindrique 8-32 x 1 po	2
21	BN-34266	Module d'allumage, démarreur	1
22	BU-3964	Douille serre-câble droite	6
23	PA-27057	Plaque support de voyant	1
24	LT-34281	Voyant d'alarme	1
25	TM-34311	Borne, porte-fusible 8 mm	4
26	TM-34315	Borne, plaque d'extrémité	4
27	TH-34305	Borne, côté sans vis	4
28	5016230	Support, fusible DIN	1
*	CB-34330	Câble de détecteur de flamme, rouge	1
*	CB-34331	Câble d'allumeur, noir	1
*	CB-34999	Câble de commande	2
*	CD-34094	Cordon secteur	1
*	CR-33510	Connecteur rapide 0,187 po	1
*	CR-34318	Connecteur, fiche 3 broches, 94 V-0	1
*	CR-34646	Connecteur, 5 conducteurs	6

* NON REPRÉSENTÉ

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

MODULE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 230 V – ASF-60G - FRANCE



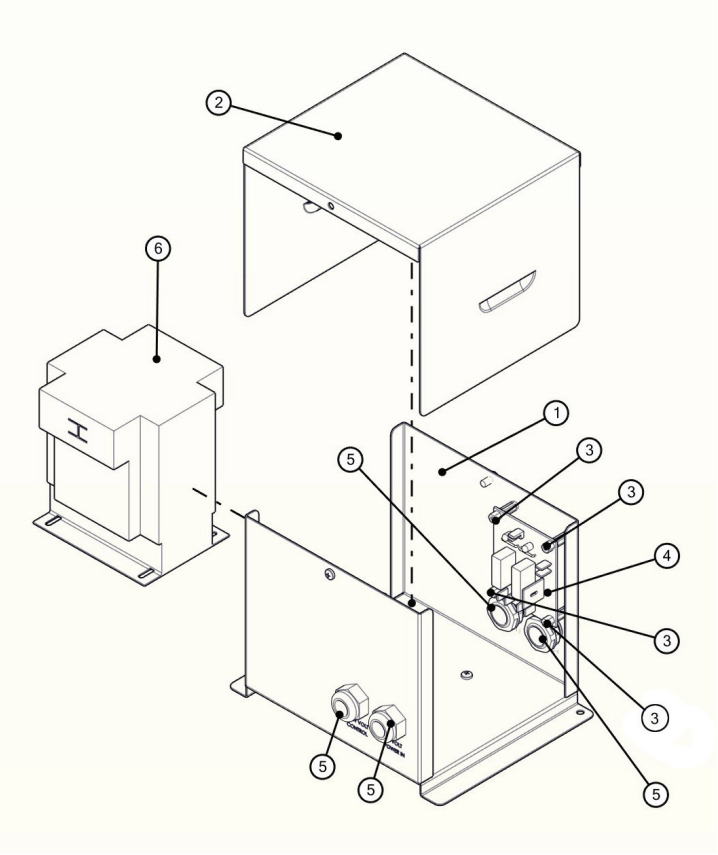
Rep.	Réf.	Description	Qté
1	1013069	Boîtier électrique	1
2	1013070	Capot de boîtier électrique	1
3	1015243	Support d'allumage modifié	1
4	BK-3019	Bornier	1
5	BN-34266	Module d'allumage, démarreur	1
6	BU-2827	Coussinet, nylon	1
7	BU-3964	Douille serre-câble droite	8
8	CR-34646	Connecteur 5 conducteurs	3
9	FI-33225	Filtre de ligne 115/250 V 50/60 Hz	1
10	FU-34274	Fusible secondaire 4 A, type 3AG	2
11	FU-34355	Fusible - 2 A 250 V, temporisé, GLS, MOL	2
12	FU-34624	Porte-fusible - circuit primaire	2
13	HD-26792	Poignée	1

Rep.	Réf.	Description	Qté
14	LT-34280	Voyant d'alarme d'allumage	1
15	LT-34281	Voyant d'alarme	1
16*	NU-2187	Écrou borgne 1/4-20 NC inox n° 18-8	2
17	PA-27057	Plaque de fixation de voyant	1
18	RL-35000	Relais d'alimentation unipol. bidir.	1
19	SC-22266	Vis tête cylindrique, M3 x 0,5 x 6 mm	2
20	SC-22271	Vis tête cylindrique, M4 x 0,7 x 6 mm	2
21	SC-22466	Vis Philips 1/4 x 20 x 1 po	2
22	SC-22766	Vis tête cylindrique, M5 x 0,8 x 10 mm	2
23	SC-2365	Vis tête cylindrique, 6-32 x 1-1/4 po	2
24	SW-34254	Commutateur à came pour monophasé	2
25	TN-34613	Transformateur 50 VA, 50/60 Hz CE	2
26	TT-34245	Thermostat de sécurité	1

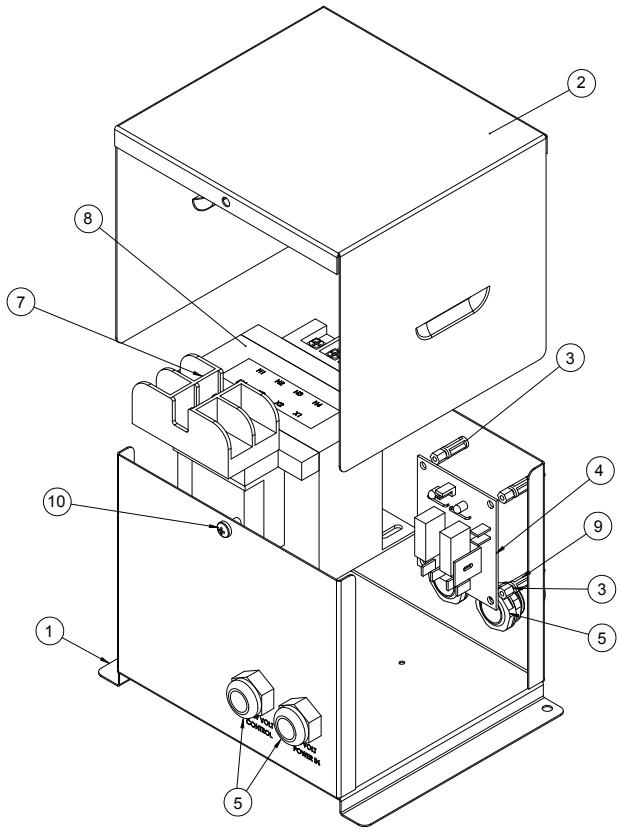
* NON REPRÉSENTÉ

RÉPARATION

BOÎTIER LÈVE-PANIER ÉLECTRIQUE, DESSIN DE RÉFÉRENCE 67431



120V



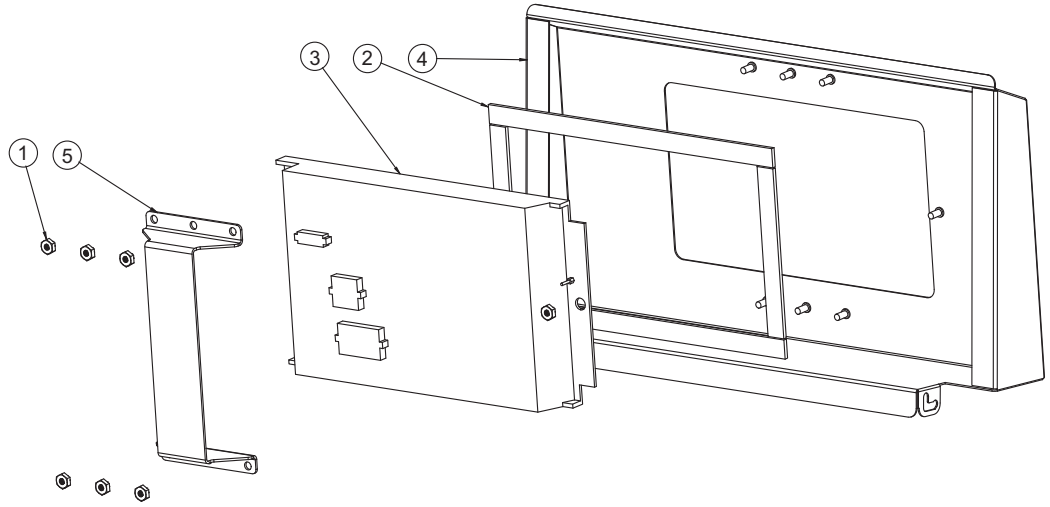
230V

REP.	RÉF.	DESCRIPTION	Qté
1	1012989	Boîtier	1
2	1012990	Capot de boîtier	1
3	SP-33707	Entretoise support, nylon, 1,4 po	4
4	BA-35163	Circuit de relais de lève-panier 24 V	1
5	BU-3964	Douille serre-câble droite	4
6	TN-34272	Transformateur, 120 V/240 V-24 V, 150 VA	1
7	FU-34624	Porte-fusible - circuit primaire	1
8	TN-34614	Transformateur, 150 VA CE	1
9	SP-33901	Entretoise nylon, 7/16 po	4
10	SC-22766	Vis tête cylindrique, M5	2

TABLEAU DE COMMANDE, ASF-60G – 5015113 REPRÉSENTÉ

REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	Écrou n° 8-32 KEPS zingué	NU-36235	8
2	Joint autocollant 1/2 po, 90 cm	GS-2019	1
3	Commande ASF-60, 10 touches	CC-34997	1
4	Panneau mécanosoudé 38 cm	5013196	1
5	Support de module de commande	1011993	1
6*	Faisceau de câbles de commande	CB-34999	1

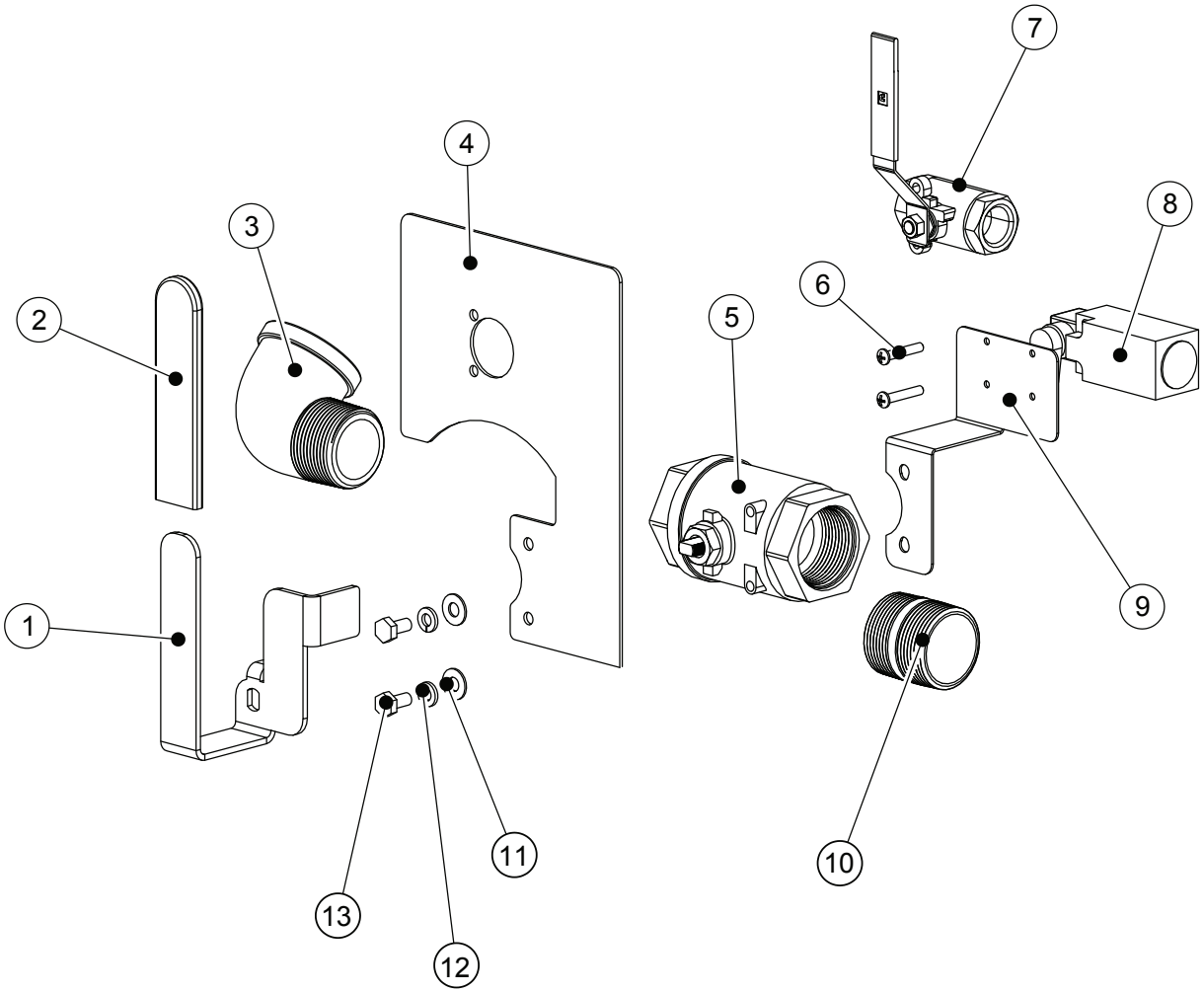
* NON REPRÉSENTÉ



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

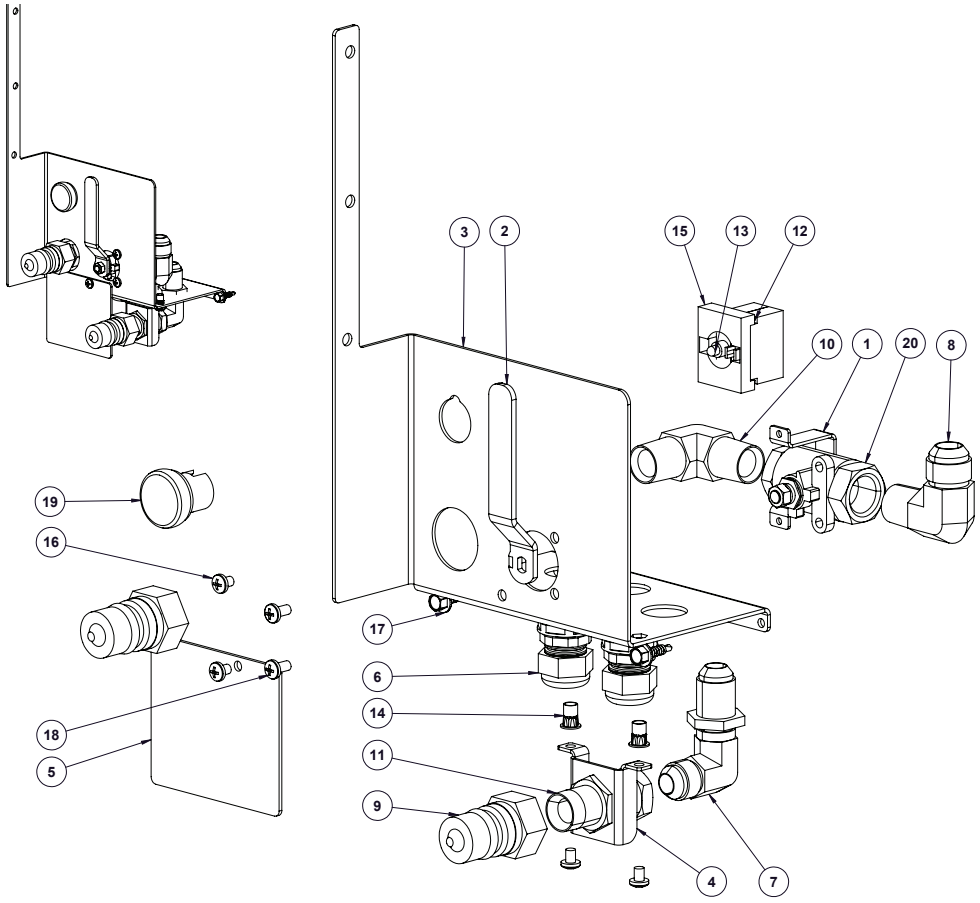
RÉPARATION

VANNE DE VIDANGE, BATTERIE AU GAZ ASF-60B - DESSIN DE RÉFÉRENCE 5015568 REPRÉSENTÉ



REP.	RÉF.	DESCRIPTION	QTÉ
1	1013117	Poignée de vanne de vidange	1
2	SL-29640	Gaine de poignée en vinyle	1
3	EB-35462	Coude, 1-1/4 po NPT mâle-femelle	1
4	1013723	Monture de vanne, ASF-60B	1
5	VA-28950	Robinet à bille, 1/4 po NPT	1
6	SC-2069	Vis à tête cylindrique Phillips, 8-32 x 1	2
7	VA-28274	Robinet à bille 1/2 po NPT	1
8	SW-34246	Contacteur de fin course	1
9	1013118	Support de commutateur	1
10	NP-28949	Mamelon, filetage 1-1/4 po NPT x 1-5/8 po deux côtés	1
11	WS-22094	Rondelle, 1/4 po, plate, 5/8 dia. ext., 18-8 inox	2
12	WS-2294	Rondelle frein, 1/4 po	2
13	SC-22729	Vis à tête hexagonale, 1/4-20 x 1/2 po	2

SYSTÈME DE FILTRATION, BATTERIE AU GAZ ASF-60B - DESSIN DE RÉFÉRENCE 5015569 REPRÉSENTÉ



REP.	RÉF.	DESCRIPTION	Qté
1	1011191	Monture de fixation	1
2	1011218	Poignée de vanne pour VA-28274	1
3	1013770	Monture de fixation buse de pompe	1
4	1013958	Monture de fixation, 1 raccord hexa	1
5	1013960	Porte-étiquette	1
6	BU-3964	Douille serre-câble droite	2
7	EB-28299	Coude de traversée, évasement 37° deux côtés	1
8	EB-28688	Coude, 37° x 1/2 NPTF	1
9	FT-28008	Raccord rapide, 1/2 NPT	2
10	FT-28250	Raccord coudé, 1/2 MNPT	1

REP.	RÉF.	DESCRIPTION	Qté
11	FT-28298	Raccord adaptateur 37° sur NPTF	1
12	LI-34251	Bouton poussoir	1
13	LI-34252	Voyant de bouton-poussoir de pompe	1
14	NU-23909	Écrou, insert M5	2
15	PA-27057	Plaque de fixation de lampe	1
16	SC-26791	Vis tête cylindrique, n° 10-32 x 1/4	4
17	SC-27384	Vis autoperçante, n° 10-16	2
18	SC-28288	Vis tête cylindrique, 10-24 x 3/8 po	2
19	SW-34240	Bouton-poussoir de pompe	1
20	VA-28274	Robinet à bille, 1/2 po NPT	1

DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT

Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire.
Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.
2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.
3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.
4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.
5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :
   Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.
7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.
8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.

GARANTIE LIMITÉE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur initial seulement que toute pièce d'origine qui présente un défaut de pièces ou de main-d'œuvre sera, au choix d'Alto-Shaam et sous réserve des dispositions énoncées ci-après, remplacé par une pièce neuve ou remise à neuf.

La période de garantie sur les pièces d'origine est la suivante :

Pour le compresseur de réfrigération sur les Quickchillers™ Alto-Shaam, cinq (5) ans à compter de la date d'installation de l'appareil.

Pour l'élément chauffant sur les fours de cuisson et maintien Halo Heat®, aussi longtemps que l'acheteur initial possède le four. Cela exclut les appareils destinés uniquement au maintien au chaud.

Pour les autres pièces d'origine, un (1) an à compter de la date d'installation de l'appareil ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

La période de garantie sur la main-d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés durant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.

Pour être valable, un recours à la garantie doit être engagé durant la période de garantie. Cette garantie n'est pas transférable.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage.
2. Le remplacement des ampoules, des joints de porte et/ou le remplacement de vitre peu importe le dommage subit.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau...(liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate ; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de équipment.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam ; et dommage dû àu chlore et autres composants chimiques puissants. **L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.**
7. Toutes les pertes et dommages résultant d'un mauvais fonctionnement, notamment pertes de produit, produit alimentaire, revenus ou dommages consécutifs ou indirects de quelle que nature que ce soit.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. Alto-Shaam ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour les pertes de jouissance, manques à gagner, pertes de produit ou autres dommages indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs. Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisée à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM®

À compter du 1er novembre 2012

RELEVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR VOUS Y RÉFÉRER FACILEMENT. INDIQUEZ TOUJOURS CES NUMÉROS DANS TOUTE CORRESPONDANCE LIÉE À L'APPAREIL.

Modèle : _____ Date d'installation : _____

Tension : _____ Lieu d'achat : _____

Numéro de série : _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • Etats-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIME AUX É.-U.